



CHÂTEAU
PEYLABY



Jahrgang	2020 – Cuvée Hirsch
Erntedatum	27. September 2020
Rebsorten	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Herkunft	Saint Germain d'Esteuil
Anbaugebiet	AOC Médoc
Umweltengagement	In Umwandlung zum biologischen Anbau von 2018 bis 2021
Bodenarten	Kalk- und tonhaltig, sand- und schlammhaltig
Anbaufläche	5 Hektar
Rebstockdichte	5000 Rebstöcke/ha

Der Jahrgang **2020 – der Hirsch von Château Peylaby** zeigt eine schöne Reife und ein großes Gleichgewicht. Dieser samtige Wein ist durch ein sehr sonniges Jahr geprägt. Er wurde in Edelstahl tanks mit minimalen önologischen Zusatzstoffen gegärt. Die Extraktion wurde mittels vollständigen Abpumpens und Überspülen des Maischehuts durchgeführt.

Wir bearbeiten unsere Böden mit Natur- oder Saatgras und mit flachen Bodenbearbeitungswerkzeugen. Die Reben werden mit Gülle eines örtlichen Züchters, unserer eigenen Pflanzendünger und einer Pflanzendecke gedüngt.

Château Peylaby

2 Passe du Marais de Reysson
33340 Saint Germain d'Esteuil
Frankreich

Laura Alt | +33 (0)6 33 58 88 64
Jérémy Borde | +33 (0)6 34 46 36 08
chateaupeylaby@gmail.com
www.chateaupeylaby.com



@CHATEAU_PEYLABY



@CHATEAUPEYLABY33