



CHÂTEAU
PEYLABY



Jahrgang	2020 – Cuvée Igel
Erntedatum	20. September 2020
Rebsorten	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Herkunft	Saint-Yzans-de-Médoc
Anbaugebiet	AOC Médoc
Umweltengagement	In Umwandlung zum biologischen Anbau von 2018 bis 2021
Bodenarten	Kies
Anbaufläche	1.1 Hektar
Rebstockdichte	5000 Rebstöcke/ha

Der Jahrgang **2020 – der Igel von Château Peylaby** wurde ohne Schwefel ausgearbeitet. Er verwundert durch seine explosionsartige Frucht und seine leuchtende Farbe. Die schmelzenden Tannine runden den Wein auf herrliche Weise ab.

Der Wein wurde in Edelstahltanks mit Wildhefen und ohne önologische Zusatzstoffe gegärt. Die Extraktion wurde mittels vollständigen Abpumpens und Überspülen des Maischehuts durchgeführt. Die malolaktische Gärung hat in den Amphoren stattgefunden.

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