



CHÂTEAU
PEYLABY



Millésime	2021 – Cuvée hérisson
Date des vendanges	29 septembre 2021
Assemblage	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Commune	Saint-Yzans-de-Médoc
Appellation	AOC Médoc
Engagement environnemental	En agriculture biologique depuis 2018
Terroir	Argilo-calcaire
Superficie	1.1 hectares
Densité de plantation	5000 pieds/ha
Age moyen du vignoble	55 ans
Elevage	Amphore
SO2 total mg/l	0

Millésime **2021 – Le hérisson du Château Peylaby** doté d'une robe violine éclatante détonne avec son nez vibrant de fruits noirs confits et en bouche sa mâche intense et très douce. Les tannins fondants de cette cuvée lui emmènent une superbe texture soyeuse et gouleyante.

Ce vin a été vinifié en cuve inox à l'aide des levures indigènes et sans apports œnologiques. L'extraction a été accomplie à l'aide de délestages et de remontages. La fermentation malolactique s'est déroulée en amphore.

Les sols sont travaillés avec un enherbement naturel ou semé et avec des outils de travail du sol superficiel. La fertilisation de la vigne est réalisée avec le fumier d'un éleveur local, nos propres purins de plantes et nos couverts végétaux.

Château Peylaby

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

Jérémy Borde | +33 (0)6 34 46 36 08
chateaupeylaby@gmail.com
www.chateaupeylaby.com



@CHATEAU_PEYLABY



@CHATEAUPEYLABY33