

**SCEA DOMAINE BENEZECH-BOUDAL  
PEYREGRANDES**

11 CHEMIN DE L'AIRE  
34320 ROQUESELLES  
SIRET : 401 945 001 00022

Tél : +33 4 67 90 15 00  
[info@chateaudespeyregrandes.com](mailto:info@chateaudespeyregrandes.com)  
[www.chateaudespeyregrandes.com](http://www.chateaudespeyregrandes.com)



PEYREGRANDES



**FICHE TECHNIQUE**

**APPELLATION** : AOP FAUGERES  
**NOM DU VIN** : PEYREGRANDES

**COULEUR** : Blanc

**TERROIR** : Ere primaire : Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère).  
Altitude : 200 à 300 mètres sur les avant-monts des Cévennes.  
Exposition plein sud, face à la mer.

**RENDEMENT** : 20 hl/ha  
**TITRE ALCOOMETRIQUE** : 14 %  
**CEPAGES** (en %) : Roussanne 60 %, Marsanne 40 %  
**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION** : Pressurage direct puis stabilisation et fermentation avec thermorégulation.  
**ELEVAGE** : Cuve inox

**LONGEVITE** : 3 ans

**CONDITIONNEMENT** : Par 6 bouteilles de 75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION** : Au premier regard, cette cuvée séduisante se présente avec une robe lumineuse et légère.

Le nez plein de surprises aromatiques est complexe et prononcé avec des notes à la fois fleuries et fruitées. On découvre des expressions de raisin frais, de poire, de fleurs blanches légèrement miellées, et même des fruits de la passion.

C'est la fraîcheur qui le caractérise en bouche, la vivacité de la jeunesse, mais aussi la belle présence tout en longueur citronnée en final.

Idéal pour accompagner des coquilles saint Jacques, des sushis, et des poissons grillés mais aussi des viandes blanches comme les escalopes de veau, et les suprêmes de volailles.

Ce vin est élaboré avec des raisins issus d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture **BIOLOGIQUE** « Label ECOCERT » depuis 2009.

