

**SCEA DOMAINE BENEZECH-BOUDAL  
PEYREGRANDES**

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

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



PEYREGRANDES



**FICHE TECHNIQUE**

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

**COULEUR** : Rouge

**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** : 14,5 %  
**CEPAGES** (en %) : Syrah 40 %, Carignan 40 %, Mourvèdre 20 %  
**VENDANGE** : Manuelle, Tri

**VINIFICATION** : Macération carbonique Carignans, macération traditionnelle autres cépages, élevage barriques 10 mois pour Syrah.

**ELEVAGE** : Fût de chêne, 1/3 neufs pour une partie de la cuve.

**LONGEVITE** : 12 ans

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

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION** : Belle robe grenat.

Ce vin est très expressif avec une grande complexité : fumé, cuir, garrigue et fruits rouges.

De la rondeur en bouche, puissante structure et tannins veloutés. Ce vin est très élégant avec une belle longueur.

Viande et gibier s'accorderont volontiers de ce 2021.

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

