

**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
www.chateaudespeyregrandes.com



PEYREGRANDES



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION : AOP FAUGERES
NOM DU VIN : PEYREGRANDES

COULEUR : Rosé

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 : 25 hl/ha
TITRE ALCOOMETRIQUE : 12,5 %
CEPAGES (en %) : Grenache 50 %, Syrah 40 %, Mourvèdre 10 %
VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Par saignée puis stabilisation et fermentation avec thermorégulation, une partie vinifiée en fût de chêne.

ELEVAGE : Cuve inox, fût de chêne

LONGEVITE : 12 à 24 mois

CONDITIONNEMENT : Par 6 bouteilles de 75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : Robe couleur mangue aux multiples reflets brillants.
Une explosion de fruits à chair jaune au nez apporte une note exotique à ce Faugères (de la nectarine, de l'abricot) rehaussé d'une pointe florale élégante.
Dans une bouche ronde et généreuse, les épices marquent leur présence. Le gras est équilibré par un côté acidulé bienvenu.
Cette bouteille harmonieuse est prête à accompagner un repas exotique.

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

