



Ce vin est en reconversion
Biologique



Le Château Haut Peyraud est une petite propriété de 4,5 hectares gérée par la famille Birot. Les vignes sont situées dans le village de Cars et sont à proximité des Vignobles de Grands Crus. Le sol est argilo graveleux et les vignes ont en moyennes 20 ans.

Le propriétaire du Château Haut Peyraud, gère et entretient la petite parcelle de vignes se trouvant à l'intérieur de la magnifique citadelle de Blaye, classée monument historique au patrimoine de l'UNESCO.

Degré d'alcool: 13,5 %

Encépagement :

Merlot : 70%

Cabernet Sauvignon : 30%

Le Château Haut Peyraud est très bien construit et offre une superbe couleur avec des notes fruitées et subtiles en bouche.

Commentaires de dégustation :

Ses fruits rouges gourmands vous explosent au nez, d'une pureté incroyable, il offre une matière riche, avec des tannins présents qui ne demandent qu'à s'assouplir, c'est un vin expressif, vinifié en cuve en conversion biologique. Le compagnon idéal des dîners improvisés.

Température de service 18 °C.

Médaille d'argent à Bruxelles 2012

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2012

Médaille d'argent à Macon 2012

