

GRAVES

« B10 » 2020

Château Peyrat



Situation : En 2014, Aurélien Dolor, Ludovic et Damien Martial, se réunissent autour d'un rêve commun : exploiter une propriété viticole de préférence en AOC Graves. Forts de leurs expériences communes depuis 15 ans dans la filière viticole, ils trouvent dans le Château Peyrat, l'environnement idéal pour valoriser et développer un vignoble. Ils montent le projet de réunir des investisseurs passionnés,

attachés au patrimoine viticole Bordelais, sous la forme d'un Groupement Foncier Viticole. Un groupe de 27 associés partageant ce « rêve » est alors réuni. La stratégie est familiale, hédoniste, centrée sur l'authenticité du terroir et le respect de la terre.

Encépagement : Merlot 70% et Cab-Franc 15% et Cab-Sauvignon 15%

Terroir : Graves sableuses et argile

Température de Service : 16-17°C.

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : La cuvée B10 est une sélection très précise des meilleures parcelles du domaine. Issue d'une vinification douce et longue, cette cuvée de 3000 bouteilles uniquement, a été élevée pendant 24 mois en barriques neuves de chêne Français.

Drapé d'une robe d'intensité profonde aux reflets grenat, le nez nous sensibilise par des notes d'épices, de bois de santal et de boîte à cigares. Le plaisir s'exprime également à travers une bouche sensuelle où dominant des saveurs épicées et de délicates notes grillées.



Quelques accords : Canard sauvage à la bigarade, Perdreaux rôtis aux raisins...