

GRAVES 2022

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 80% et Cabernet-Franc 10% et Cabernet-Sauvignon 10%

Terroir : Graves sableuses et argile

Température de Service : 16-17°C.

Potentiel de Garde : 2024-2029

Observations : Le nez est frais, droit et élégant, sur une belle définition de fruits rouges et une belle qualité d'élevage. La bouche est dotée d'une trame juteuse et harmonieuse, des tanins ronds et un fruité généreux. La finale est soulignée par un boisé discret et fondu.

Quelques accords : Lamproie à la Bordelaise, Poêlée de cèpes, Entrecôte grillée...

