



Château Peybonhomme

16 €

Le Blanc Bonhomme
Blaye/ Côtes de Bordeaux

Le domaine est situé à proximité de Blaye sur une colline qui domine l'estuaire, le vignoble occupant ses flancs. Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

E
L
E
M
E
N
T
S

T
E
C
H
N
I
Q
U
E
S

Terroir : argilo calcaire

Millésime : 2018

Couleur : blanc

Cépages : Sauvignon / Sémillon

Culture du vignoble: culture biodynamique

Vinification : fermentation avec levures indigènes du domaine, 40% fermentent en barriques neuves, le reste en cuve béton. Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est dédiée à presser tout en douceur les raisins. Elevage de six mois bâtonnages réguliers. Sulfitage léger sur le moût puis un autre avant mise. So2 total: 35 mg/l. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique.

Dégustation : Ce blanc se révèle par sa profondeur en couleur, au nez et en bouche. D'un jaune brillant légèrement beurré, son nez exprime à la fois l'exotisme de l'ananas et la suavité de l'acacia. La bouche dévoile un gras surprenant provenant d'un Sémillon bien mûr et avec une vivacité en milieu de bouche provenant d'un Sauvignon pur et droit. La persistance en fin de bouche est remarquable et ne laisse pas indifférent.
