



CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN



AOC BORDEAUX ROUGE 2019



20%

Malbec



60%

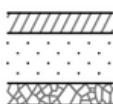
Merlot



20%

Cabernet
Sauvignon

1



Sol
argilo-calcaire



13 000

produites



6

ans
de garde



14 à 16°C

Température de
service



VITICULTURE

- Taille poussard
- Travail du sol alterné avec enherbement et engrais verts

VINIFICATION

- En cuve béton.
- Fermentation alcoolique à 25°C.
- Levures indigènes, ajout de soufre limité

ACCORD METS & VIN

- Apéritifs
- Viande blanche
- Fromage doux

DEGUSTATION

La robe :

Couleur grenat avec de légers reflets violine

Le nez :

Nez complexe avec des arômes de framboise, de cerise noire et d'une pointe de poivre noir.

Le palais :

Tanins encore jeunes apportant de la structure. En finale, des notes de tabac brun et pointe de cassis frais.

**EARL VIGNOBLES TERRAL
CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**

Lieu dit Peyronin
33 350 PUJOLS

TEL : +33 5 57 40 79 34
email : moulindepeyronineyahoo.fr
www.chateaumoulindepeyronin.com



chateaumoulindepeyronin33