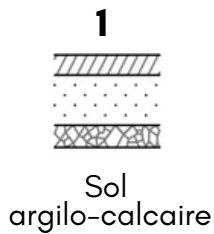
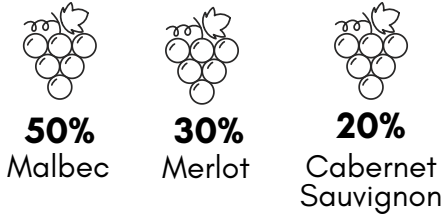




CHÂTEAU
MOULIN DE PEYRONIN



AOC BORDEAUX CLAIRET 2022



5 500
produites



3
ans
de garde



10°C
Température de
service



VITICULTURE

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

VINIFICATION

- En cuve, séparation par saignée
- Débourage
- Vinification à 18°C
- Levures indigènes, ajout de soufre limité

ACCORD METS & VIN

- Apéritif
- Poulet au citron
- Salades d'été
- Grillades

DEGUSTATION

La robe :
Rose pivoine

Le nez :
Nez typique d'un clairet mais contemporain, cerise, légèrement beurré, très expressif

Le palais :
La bouche est rassurante posée et en longueur.