



Château
Graves de Peyroutas 2008
(Second vin du château Quercy)

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	GFA DU CHATEAU QUERCY
Surface Ha	3,5 Ha
Géologie	Graves anciennes – Sables siliceux
Encépagement	90 % Merlot - 10 % Cabernet Franc
Taille	Guyot simple
Âge moyen des vignes	30 ans
Densité de pieds à l'hectare	5 500
Mode cultural	Lutte intégrée
Vendanges	Manuelle en cagettes
Rendement	48 Hl/Ha
Eraflage	Oui
Fouillage	Oui
Encuvage	Pompe à Marc
Type de cuves	Béton brut
Température de fermentation	28° à 32°
Cuvaision	4 semaines
Elevage en Barriques	Durée 12 mois pour 40 % à 60 % de la production
Tonnelleries	Vinet, Saury, Cadus, Bossuet, Vicard
Elevage	Bâtonnage et Micro-oxygénation



Vendanges millésime 2008 : Du 1er octobre 2008 au 11 octobre 2008.
Assemblage du millésime 2008 : 90 % Merlot 10 % Cabernets Francs
Mise en bouteille le 30 juin 2010 de 22 800 bouteilles.

Commentaires de dégustation

Vin présentant une belle robe d'un rubis brillant.

Nez très élégant avec une belle finesse aromatique marquée par des notes de petits fruits rouges acidulés (groseille, airelles).

Bouche toute en finesse et délicatesse avec de jolis tanins finement ciselés et évoluant sur des saveurs fruitées acidulées : griotte, groseille avec une finale légèrement épicée.

Vin plaisir à consommer avec des tapas, de la charcuterie ou lors d'un repas.

A servir frais : 16 à 18 °C.

A consommer dès à présent et dans les 2 ans qui viennent.

Contact : Cemach Apelbaum

<http://www.chateauquercy.com> - Email : chateauquercy@wanadoo.fr

Tél. : +33 (0) 557 84 56 07 - Fax : +33 (0) 557 84 54 82