



Château Peyredon

Lune Rousse



VIN DE FRANCE – VIN ORANGE

Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage : 60% Sauvignon Gris et 40% Sauvignon Blanc.

Vinification : Après les vendanges et un tri densimétrique, le vin est vinifié en grappes entières dans des amphore en terre cuite. Suivi d'une macération pelliculaire, pendant 3 semaines permettant de développer une texture riche et des arômes subtils. Le vin orange est tout simplement un vin blanc vinifié comme du vin rouge.

Élevage : Pour un plus grand respect du fruit et de la pureté, il est élevé pendant 6 mois en amphores.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Lustrac

Hectares : 10 Hectares / 25 Acres

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Densité : 9 000 à 10 000 pieds/Ha

Terroir : Graves argileuses, sous-sol calcaire

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Localisation : Château Peyredon Lagravette est situé à 3 km à l'est du village de Moulis, dans la ville de Médrac. Il est en parti localisé dans les zones d'appellation Lustrac et Moulis. La propriété fait partie de la butte Grand Poujeaux, réputée pour ses qualités géologiques « Graves de Gunz » et bénéficiant d'un sol profond et filtrant. Ce terroir exceptionnel positionne Château Peyredon Lagravette au milieu de prestigieux voisins tels que Châteaux Poujeaux, Château Chasse Spleen et Château Maucaillou.

Agriculture : Depuis 2020, la propriété est en conversation en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

Labels environnementaux : HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.



Dégustation & Accompagnement

Notes de dégustation : Belle robe limpide avec des nuances orangées et ambrées. Son nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits confits et de mandarine. En bouche, il exhale des notes de exotiques d'une grande complexité. La finale est riche avec beaucoup de persistance.

Potentiel de garde : A boire dans les 6 premières années.

Température de service : Appréciez-le entre 12°C et 14 °C.

Accompagnement : Les plats asiatiques, les fromages corsés, la volaille ou les plats sucré-salés.

Les origines du Crus Bourgeois

Originaire de l'Entre-Deux-Mers, la famille Dupuch est déjà propriétaire du Château Sainte Marie, à Targon. Grands amoureux du Médoc et de ses vins, Laurence et Stéphane Dupuch ne rêvent que d'une chose : avoir des vignes en Médoc.

Après de longues recherches, ils tombent sous le charme de Château Peyredon Lagravette et achètent la propriété en 2009. L'origine du domaine remonte à 1735 ; elle fût la propriété de la famille Hostein pendant deux siècles. À cette époque, le domaine était sous le contrôle de Lord Gaston de l'Isle issu de la noble maison de la salle Poujeaux-Moulis, aujourd'hui le Château Poujeaux. Paul Hostein, le dernier propriétaire et exploitant, en a fait un produit phare de la société A.O.C. HAUT-MÉDOC. Il est classé Cru Bourgeois depuis 1932.

Laurence & Stéphane Dupuch

