



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir





# Chateau Peyruchet

## BORDEAUX BLANC

### SCHEDA TECNICA

Questo blend di sauvignon, sémillon e muscadelle viene coltivato sia manualmente sia meccanicamente nei vigneti di Loupiac.

 <b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Bordeaux Blanc AOC
 <b>UVAGGIO</b>	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
 <b>EVOLUZIONE</b>	3 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13% vol.
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10-12° C
 <b>CALICE</b>	medio



# Chateau Peyruchet

## BORDEAUX BLANC

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino con riflessi dorati;
- 👃 al naso è intenso con note di frutta gialla matura che ricordano la pesca e l'albicocca;
- 👄 al palato è pieno di corpo e sapore, delicatamente morbido, ma con una struttura audace, che dona equilibrio e sapore duraturo, esaltato da un raffinato retrogusto fruttato. La struttura è bilanciata da un croccante finale agrumato.

freschezza  
85%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
80%

### VINIFICAZIONE

- 🍇 Sauvignon Blanc 60%, Sémillon 30%, Muscadelle 10%. Scrupolosa selezione dei grappoli, fermentazione in serbatoi di acciaio inox.
- 🍷 Segue la maturazione, sempre in acciaio, per preservare le caratteristiche organolettiche dell'uva.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo è un blend di sauvignon, sémillon e muscedelle per un vino molto aromatico quindi, per la regola della concordanza, predilige piatti saporiti e profumati come carni, pesci, zuppe e formaggi.

- **UN VINO DELICATO**
- **MORBIDO**
- **PIATTI LEGGERI**

## BRIE

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Per aperitivi sfiziosi e di grande soddisfazione, è di grande impatto l'abbinamento al brie e ad altri formaggi locali.



## BRODO CON ROYALE

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Perfetto in abbinamento al brodo con royale, di cui pareggia i profumi delicati ma intensi.



## LA CANTINA

Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo *négoce* lungo la riviera Dordogne (già allora celebre per i suoi *négociants*) dedicandosi alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux. Da subito dimostra una evidente predilezione per la *rive droite* e in particolare per Pomerol, che per certi aspetti costituisce la nuova frontiera dell'area bordolese. In questo meraviglioso comune che Jean Baptiste Audy consolida la sua attività di viticoltore.

Questo gruppo familiare perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore, affinatore e distributore. Controlla importanti Châteaux delle appellazioni più prestigiose oltre che possedere numerose proprietà quali Clos du Clocher/Pomerol, Château Bonalque/Pomerol, Château du Courlat/Lussac Saint Emilion e Château Peyruchet appunto.

**Dal 1991 al 2002, Pierre Bourotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società. Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste, i due hanno saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellazioni bordolesi.**



Molti dei loro prestigiosi vini sono affinati nelle cantine centenarie di circa 15.000 mq.

Château Peyruchet è una piccola proprietà di 30 ettari nella denominazione Loupiac: una realtà ancora familiare, in cui il lavoro manuale va assieme alle più moderne tecniche di vinificazione per garantire la massima qualità.





Il Bordeaux è la regione con i vigneti pregiati più estesi al mondo

## LA REGIONE: BORDEAUX

### REGIONE POLITICA



### REGIONE ENOLOGICA



### PRODUZIONE

 112.000 hr vitati

 5.000.000 hL vino

### TRADIZIONE ENOLOGICA E RICERCA CONTINUA PER MANTENERE VINI DI QUALITÀ ALTISSIMA COSTANTE NEL TEMPO

La zona di di Bordeaux è **uno dei territori del vino più importanti al mondo**. Questa ragione non solo raggiunge vette qualitative da far perdere la testa, ma da tempo immemorabile tiene quegli esiti costanti, anno dopo anno, con **stoffa di fuoriclasse**.

Secoli di tradizione e di ricerca della qualità hanno alzato l'asticella e reso celebri i vini bordolesi: nell'80% dei casi si tratta di **vini rossi di imponente struttura e potenza**, ma non mancano esempi di **vini muffati o bottrizzati** che completano il panorama enologico e elevano la fama del Bordeaux.



Vigneti nei pressi di Saint Emillon

## LA REGIONE: BORDEAUX

Bordeaux beneficia della vicinanza dell'Oceano Atlantico.

Il **clima** è marittimo: inverni miti, estati fresche, precipitazioni abbondanti ma molto bene assorbite dal suolo ricco di pietre, breccia e sedimenti.

I **terreni** sono molto variabili in superficie, non particolarmente fertili e ricoperti da uno strato sottile coperto di breccia, mentre gli strati profondi sono ricchissimi di minerali.

Per quanto riguarda la denominazione la maggior parte dei vini si fregia della nomina di *Cru Bourgeois*, mentre per altre produzioni più specifiche e di qualità eccelsa non c'è un sistema omogeneo per tutta la regione.

Ecco come funziona:

**CRUS CLASSÉS** (*sistema di crus in ordine gerarchico valido in 60 châteaux*)

I vini sono divisi in cinque categorie, dove i *Premiers Crus* rappresentano i vini più pregiati e l'ordine va a scalare in base alla qualità del prodotto.

**SAUTERNS E BARSAC**

Questi vini sono divisi in *Premier Cru Supérieur Classé*, *Premier Cru Classé* e *Deuxième Cru Classé*.

**GRAVE**

I vini meritevoli sono indicati con "*Cru Classée*" in etichetta

**ST. EMILLON**

Ogni 10 anni si effettua una revisione nel sistema di denominazioni di questa zona, dove i vini vengono divisi in gruppi A e B in base alla qualità





Piazza reale della città di Bordeaux

## LA REGIONE: BORDEAUX



### SOTTOZONE

- Medoc
- Blayais et Bourgeois
- Libournaise
- Entre-deux-mers
- Pomerol e st. Emillon
- Graves
- Lot-et-Garonne

### VITIGNI PRINCIPALI

- Semillon
- Sauvignon blanc
- Muscadelle
- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon

Il **Médoc** è il territorio che con i suoi vini rossi prodotti quasi esclusivamente con merlot e cabernet sauvignon ha reso celebre l'intera regione enologica.

A sud troviamo le **Graves**, dove si coltivano diverse tipologie di uve e si producono sia vini bianchi sia rossi. Seguendo il corso della Garonna si incontrano due comuni con relative AOC (Sautern e Barsac), famosi per gli omonimi vini muffati di qualità eccelsa e predisposti all'invecchiamento. A est invece c'è **St. Emillon**, una sottozona importantissima a livello enologico specie per i vini rossi di estrema morbidezza, apprezzati in tutto il mondo.

La regione si compone di altre decine di denominazioni minori prodotte nelle altre sottozone dove si producono ottimi vini, sia rossi che bianchi, con anche degli esempi di vini dolci.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**