

**SCEA DOMAINE BENEZECH-BOUDAL
PEYREGRANDES**

11 CHEMIN DE L'AIRE
34320 ROQUESELS
SIRET : 401 945 001 00022

Tél : +33 4 67 90 15 00
info@chateaudespeyregrandes.com
www.chateaudespeyregrandes.com



PEYREGRANDES



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION : AOP FAUGERES
NOM DU VIN : PEYREGRANDES Charlotte

COULEUR : Rouge

TERROIR : Ere primaire : Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère).
Altitude : 200 à 300 mètres sur les avant-monts des Cévennes.
Exposition plein sud, face à la mer.

RENDEMENT : 20 hl/ha
TITRE ALCOOMETRIQUE : 14,5 %
CEPAGES (en %) : Syrah 80%, Grenache 10 %, Mourvèdre 10%
VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Traditionnelle cuvaïson longue
ELEVAGE : Barriques 12 mois, 1/3 neuves

LONGEVITE : 12 ans

CONDITIONNEMENT : Par 6 bouteilles de 75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : Robe d'un noir profond, liseré violette.
Nez gourmand avec de la vanille. Arômes tels que la cardamome, le poivre, mais aussi la chair de pruneau, le caramel au lait.
En bouche, l'attaque est fraîche et donne l'impression de croquer du chocolat. Les tanins sont certes présents mais la texture est veloutée. Une belle longueur.
A boire sur un canard sauvage ou sur un civet de lièvre.

Ce vin est élaboré avec des raisins issus d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture **BIOLOGIQUE** « Label ECOCERT » depuis 2009.

