

**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](mailto:info@chateaudespeyregrandes.com)  
[www.chateaudespeyregrandes.com](http://www.chateaudespeyregrandes.com)



PEYREGRANDES



**FICHE TECHNIQUE**

**APPELLATION** : AOP FAUGERES  
**NOM DU VIN** : PEYREGRANDES

**COULEUR** : Rosé

**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** : 25 hl/ha  
**TITRE ALCOOMETRIQUE** : 12,5 %  
**CEPAGES** (en %) : Grenache 50 %, Syrah 40 %, Mourvèdre 10 %  
**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION** : Par saignée puis stabilisation et fermentation avec thermorégulation, une partie vinifiée en fût de chêne.

**ELEVAGE** : Cuve inox, fût de chêne

**LONGEVITE** : 12 à 24 mois

**CONDITIONNEMENT** : Par 6 bouteilles de 75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION** : Robe couleur mangue aux multiples reflets brillants.  
Une explosion de fruits à chair jaune au nez apporte une note exotique à ce Faugères (de la nectarine, de l'abricot) rehaussé d'une pointe florale élégante.  
Dans une bouche ronde et généreuse, les épices marquent leur présence. Le gras est équilibré par un côté acidulé bienvenu.  
Cette bouteille harmonieuse est prête à accompagner un repas exotique.

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

