CHATEAU HAUT PEYRAT - 2022

A.O.C Cadillac – Côtes de Bordeaux

Informations techniques

Cépages : 64% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc et 5% Malbec
Alcool : 14%
Terroir : Argilo-graveleux / Argilo-calcaire
Exposition : Côteaux exposés Sud – Sud-Est
Âge moyen du vignoble : 36 ans
Surface en production : 20 Ha
Densité moyenne : 5200 pieds

Viticulture : Agriculture raisonnée certifiée HVE v.4
Mode de vendanges : Vendanges mécaniques aux premières lueurs du jour afin de préserver la fraicheur des grappes et leurs qualités aromatiques.
Vinification : Fermentation spontanée grâces aux levures indigènes naturellement présentes sur le raisin, en cuves béton thermorégulées. Cuvaison de 25 jours environ avec extractions douces par remontages.
Elevage : 12 mois en fût de chêne français. Assemblage après élevage de différents lots élevés majoritairement en barriques de « un vin ».

Dégustation

La fraîcheur d'une année comme 2022 révèle toute la délicatesse et le savoir-faire de Château Haut Peyrat. Sa robe d'un rouge rubis intense et très brillante introduit un nez de vanille et de fruits rouges bien mûrs. En bouche son attaque est acidulée, sapide. Il présente une belle tenue avec des tanins tapissant et une suavité réconfortante. Sa persistance se fait sur des notes intenses de framboise et la finesse d'accents truffés.

Conseil du sommelier

Haut Peyrat 2022 est un vin rouge qui, par sa subtilité, se mariera autant avec une blanquette de veau ou de légumes qu'avec un plat de lotte à l'armoricaine. Il accompagnera merveilleusement les fromages à pâte dure ou, au moment du dessert, un beau tourteau fromager.

Ce vin se dégustera dès à présent pour la fraîcheur de son fruit ou après quelques années de garde pour apprécier l'évolution de son bouquet. Notre expérience des millésimes passés nous permet de vous conseiller jusqu'à 8 ans de garde minimum pour ce vin.

91 JANE ANSON INSIDE BORDEAUX

94 Forbes Tom Mullen

95 Decanter WORLD WINE AWARDS Georgie Hindle

Gold 2025 Japan Women's Wine Awards

90 POINTS Robert Parker Wine Advocate

Château Haut Peyrat - Lieu-dit Peyrat - 33 880 Cambes – France - +33 (0)5 57 80 47 27
contact@chateau-haut-peyrat.com - www.chateau-haut-peyrat.com