



CHATEAU HAUT PEYRAT - 2020

A.O.C Cadillac – Côtes de Bordeaux



Informations techniques

Cépages : 74% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon et 9% Cabernet Franc

Alcool : 14%

Terroir : Argilo-graveleux / Argilo-calcaire

Exposition : Côteaux exposés Sud – Sud-Est

Âge moyen du vignoble : 35 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 fraîcheur des grappes et leurs qualités aromatiques.

Vinification : Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur le raisin, en cuves béton thermorégulées. Cuvaïson de 25 jours environ avec extractions douces par remontages.

Élevage : 12 mois en fût de chêne français. Assemblage après élevage de différents lots élevés majoritairement en barriques de « un vin ».

Dégustation

2020 persiste et signe la qualité et l'identité du Château Haut Peyrat. Sa robe est d'un rouge grenat sombre, intense et brillante. Au nez sa complexité est sans équivoque : des arômes de petits fruits noirs frais, accompagnés de notes mentholée, de sous-bois et d'épices. En bouche sa digestibilité surprend, alliant fraîcheur et rondeur, grâce aux cabernets mûrs et expressifs s'alliant à la gourmandise du merlot. On remarque ses tanins tapissant, participant, avec sa grande puissance aromatique, à une très appréciable longueur en bouche.

Conseil du sommelier

Château Haut Peyrat 2020 est un vin idéal pour accompagner un repas. Il se mariera parfaitement avec des plats en sauce, traditionnels ou épicés, un risotto, une omelette aux cèpes ou un plateau de fromages. En dessert il mettra en valeur les saveurs chocolatées et les fruits rouges.

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. On retrouve avec 2020 un millésime aussi grandiose que 2016, ce qui lui promet un très beau potentiel de garde, jusqu'à 10 ans.



Ves Beck



Georgie Hindle
Decanter