
Château
PEYRUCHET

A.O.C PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



Nom :	Château PEYRUCHET
A.O.C :	Premières Côtes de Bordeaux Blanc
Superficie :	5 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-graveleux et Argilo-sablonneux
Encepagement :	100 % Sémillon
Age des vignes :	40 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Manuelle
Vinification :	Pressurage et stabulation liquide à froid avant fermentation
Elevage :	3 mois en cuve inox
Production/an :	6.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenants :	750 ml
Conseil :	Vin super fruité à boire dans les 2 ans
Observations :	70 g/litre de sucres résiduels Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com

Château
PEYRUCHET

A.O.C BORDEAUX BLANC SEC



Nom :	Château PEYRUCHET
A.O.C :	Bordeaux Blanc sec
Superficie :	1,5 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-graveleux et Argilo-sablonneux
Encepagement :	70 % Sauvignon ,15 % Sémillon, 15 % Muscadelle
Age des vignes :	50 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Manuelle et Mécanique
Vinification :	Pressurage et stabulation liquide à froid avant fermentation
Elevage :	3 mois en cuves inox
Production/an :	8.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenants :	750 ml
Conseil :	Vin super fruité à boire dans les 2 ans
Observations :	Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com

Château
PEYRUCHET

A.O.C BORDEAUX ROSÉ



Nom :	Château PEYRUCHET
A.O.C :	Bordeaux rosé
Superficie :	2,5 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-graveleux et Argilo-sablonneux
Encepagement :	50 % Merlot, 50 % Cabernet-Sauvignon
Age des vignes :	15 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Mécanique
Vinification :	Macération et extraction très courte et stabulation liquide à froid avant fermentation
Elevage :	2 mois en cuves inox
Production/an :	10.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenants :	750 ml
Conseil :	Vin super fruité à boire dans les 2 ans
Observations :	Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com

Château
PEYRUCHET
A.O.C LOUPIAC



Nom :	Château GRAND PEYRUCHET
A.O.C :	Loupiac
Superficie :	8 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-sablonneux
Encepagement :	90 % Sémillon et 10 % Sauvignon
Age des vignes :	50 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Manuelle par tries successives (au moins 3 sur 2 mois)
Vinification :	Pressurage et stabulation liquide à froid avant fermentation lente
Elevage :	40 % en fût de chêne français neuf, le reste en cuves souterraines
Production/an :	25.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenants :	750 ml, 500 ml, 375 ml
Conseil :	Vin de legende à boire jeune ou dans un temps lointain
Observations :	120 g/litre de sucres résiduels Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com

Château *Grand* PEYRUCHET

A.O.C PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



Nom :	Château GRAND PEYRUCHET
A.O.C :	Premières Côtes de Bordeaux Rouge
Superficie :	1,5 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-graveleux
Encepagement :	80 % Merlot, 20 % Cabernet-Sauvignon
Age des vignes :	50 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Manuelle
Vinification :	Bordelaise en cuve inox thermorégulées
Elevage :	75 % en fûts de chêne dont 50 % neufs et 50 % d' un vin
Production/an :	6.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenant :	750 ml
Conseil :	Vin fruité finement boisé. Le bois est un outil et non pas une obligation !!!
Observations :	Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com

Château
PEYRUCHET

A.O.C PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



Nom :	Château PEYRUCHET
A.O.C :	Premières Côtes de Bordeaux Rouge
Superficie :	8 Ha
Exposition :	Côteaux sud, sud-ouest surplombant la Garonne
Terroir :	Argilo-graveleux
Encepagement :	80 % Merlot, 10 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Cabernet-Franc
Age des vignes :	50 ans de moyenne
Taille :	Guyot mixte
Récolte :	Mécanique
Vinification :	Bordelaise en cuve inox thermorégulées.
Elevage :	12 mois en cuves ciment souterraines
Production/an :	25.000 bouteilles bordelaises 750 ml
Contenant :	750 ml, 500 ml et 375 ml
Conseil :	Vin fruité à boire dans les trois ans
Observations :	Informations légales en contre étiquettes



CHATEAU PEYRUCHET - M. GILLET et B. QUEYRENS

www.chateau-peyruchet.com