



CHÂTEAU PEYRABON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

FICHE CHÂTEAU PEYRABON 2023

LE VIN

Appellation	HAUT MEDOC
Millesime	2023
Dénomination	CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Production	90 800 bouteilles (prévision)
Assemblage	41% Merlot; 56% Cab. Sauvignon; 3% Petit Verdot
Degré alcoolique	13% vol

LES HOMMES

Propriétaire	BORIE CASTEJA ANIMATION PARTICIPATIONS
Suivi Œnologique	Eric BOISSENOT et Edouard LAMBERT
Direction technique	Xavier MICHELET

LE VIGNOBLE

Situation	Commune ST SAUVEUR MEDOC
Superficie	36Ha 56a 87ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux Argilo-Calcaire pour 5 Ha
Age Moyen	30 ans
Encépagement	51% Cabernet Sauvignon 41% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Porte-Greffes	RGM-101 14MG-420A-Gravesac pour les Merlots 101 14MG-3309C-Gravesac pour les Cabernets Sauvignons RGM-101-14MG pour le Petit Verdot
Densité plantation	65% 8900pieds/Ha 35% 6500pieds/Ha

LE MILLESIME

Floraison	26 mai au 06 juin
Veraison	25 juillet au 10 août
Vendanges	Mécaniques/manuelles, Merlot 18 au 23 sept., CS 25 sept. au 05 oct.
Rendement	25 Hl/Ha
Surface en Production	36Ha 56a 87ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par benne vibrante-Eraflage (Oscilys Bücher)-Tri optique (Pellenc)-Foulage-Encuvage
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé Vinification par lots homogènes Fermentation basse température 23-25°C Extraction ménagée en marc immergé Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses pour sélection après dégustation.
Elevage	Entonnage pour partie dès l'écoulage. Assemblage précoce (22/11). Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (30% de bois neuf) puis collage en cuve.
Mises	Au château : Juillet 2025 (prévision)



Château Peyrabon SAS
Membre de la 1ère association pour
le SME des Vins de Bordeaux

