

CHÂTEAU PEYRABON

Millésime 2018

LE VIN

Appellation	Haut-Médoc CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Production	8 273 caisses de 12 bouteilles
Assemblage	44% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Degré alcoolique	14,5% vol.

LE VIGNOBLE

Situation	Commune Saint-Sauveur Médoc
Superficie	36Ha 56a 87ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux Argilo-Calcaire pour 5 Ha
Âge Moyen	28 ans
Encépagement	57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Porte-Greffes	RGM-101 14MG-420A pour les Merlots 101 14MG-3309C-Gravesac pour les Cabernets Sauvignons RGM-101-14MG pour le Petit Verdot
Densité plantation	65% 8500 pieds /Ha ; 35% 6500 pieds /Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes Tailles courtes sur Merlot & PV(cordon et éventail)
Spécificités conduite culturale	Effeuillage précoce face Levant ou échardage 2 ^{me} face effeuillée fin d'été - Eclaircissage selon besoins
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée Traitements face/face, jet porté, pour minimiser dérive et perte dans atmosphère Bilan et étalonnage des pulvés systématiques, Traitement des effluents viti et vinicoles Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1ère association pour le SME des vins de Bordeaux



LE MILLÉSIME

Floraison	28 mai au 10 juin 2018
Veraison	06 au 24 août 2018
Vendanges	100% manuelles / Merlot : 24 au 29 septembre ; Cabernet Sauvignon : 01 au 10 octobre 2018
Rendement	22,11 hl / ha
Surface en Production	36Ha 56a 87ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Vendange manuelle Transfert par benne vibrante, Eraflage (Oscilys Bücher), Tri optique (Pellenc)
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé, Vinification par lots homogènes ; Fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/délestages adaptés; Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles : moyenne 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses, puis sélection après dégustation.
Elevage	Entonnage pour partie en barrique à l'écoulage. Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (29% de bois neuf) puis collage en cuve : albumine d'œuf 53ml/hl
Mises	Au château 30 juin au 02 juillet 2020

SAS CHÂTEAU PEYRABON - F33250 SAINT-SAUVEUR

Tél. : +33 (0)5 56 59 57 10 - Fax : +33 (0)5 56 59 59 45 - contact@chateau-peyrabon.com - www.chateau-peyrabon.com



CHÂTEAU PEYRABON

Millésime 2018

THE WINE

Appellation	Haut-Médoc CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Production	8 273 caisses cases of 12 bottles
Blending	44% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Alcohol by vol.	14.5% vol.

THE VINEYARD

Located	Saint-Sauveur Médoc
Surface	36Ha 56a 87ca
Soil	Sandy gravel on clay subsoil. Clay limestone for 5ha
Average age	28 years old
Planted grape varieties	57% Cabernet Sauvignon 35% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Planting density	65% 8500 pieds/Ha 35% 6500 pieds/Ha
Actions for the environment	Phytosanitary protection by means of reasoned viticulture Tailored treatments with airblast sprayers to minimise the risk of spray drift into the atmosphere Systematic assessment and calibration of airblast sprayer for improved deposition Management of viti and vini waste and effluents ISO14001-2015 & HVE Certifications, Member of the 1st organization for SME (Environmental Management System) for Bordeaux wines

THE VINTAGE

Flowering	From the 28 th of May to the 10 th of June, 2018
Veraison	From the 6 th to the 24 th of August, 2018
Harvest	100% manual / Merlot: on the 24 th & 29 th of September, 2018 Cabernet Sauvignon: on the 1 st & 10 th of October, 2018
Efficiency	22.11 hl / ha
Surface in Production	36Ha 56a 87ca

WINE MAKING

Sorting	Hand harvesting with pre-selection and sorting in the vineyard De-stemmed on an oscillating sorting table (Bücher vibrating sorting table) Optical sorting (Pellenc)
Wine-making follow-up	Thermoregulated concrete or stainless steel vat Vinification by homogeneous shares according to their anthocyanins content (Multiplex) Fermentation around 25-26°C Gentle extraction by pumping-over / adapted releases Length of maceration is determined by tastings, depending on the grape variety and the parcels: 21 days
Pressing	Use of rotating vertical wine press to obtain gentle extraction Press wine systematically separated Further tasting of press wine will determine its addition to the finished wine or not
Maturing	Partial barrel fermentation of free-run juice Traditional maturation in barrel (of which 29% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling : egg whites 53ml/hl
Bottling	At the Château on 30 th of June and 02 rd of July 2020

