

CHÂTEAU PEYRABON

Millésime 2019



LE VIN

Appellation	Haut-Médoc
Dénomination	Cru Bourgeois Supérieur
Production	14 803 caisses de 12 bouteilles
Assemblage	31,5% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3,5% Petit Verdot
Degré alcoolique	14% 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	54% Cabernet Sauvignon, 38% 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% 8900 pieds /Ha ; 35% 6500 pieds /Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes sur Cabernets Tailles courtes sur Merlot & PV (cordon et éventail)
Spécificités conduite culturale	Dédoublement systématique, effeuillage précoce face nord ou échardage, complété face sud en septembre Cartographie des richesses en anthocyanes par mesure optique avant vendanges (Force A)
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée (OAD Movidia, Vitirisk, Optiplus, biocontrôles...) Expérimentation Génodique / Esca & BDA / Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Façons culturales mécaniques et enherbement de l'interligne / Traitement des effluents viti et vinicoles Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1 ^{ère} association pour le SME des vins de Bordeaux

LE MILLÉSIME

Floraison	03 au 13 juin 2019
Véraison	02 au 21 août 2019
Vendanges	100% manuelles. Merlot : 25 septembre au 1er octobre ; Cabernet Sauvignon : 02 au 11 octobre 2019
Rendement	55 hl / ha
Surface en Production	34Ha90a11ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Vendange 100% manuelle Transfert par benne vibrante ; Eraflage (Oscilys Bücher) ; Tri optique (Pellenc)
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé Vinification par lots homogènes selon cartographie des richesses en anthocyanes Fermentation basse température 24-25°C Extraction ménagée par remontages/pigeages/délestages adaptés Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses, puis sélection après dégustation.
Élevage	Entonnage pour partie en barrique à l'écoulage. Élevage traditionnel en barriques durant 14 mois (25% de bois neuf) puis collage en cuve (albumine d'œuf 66ml/Hl)
Mises	Au château : du 29 juin au 5 juillet 2021

SAS CHÂTEAU PEYRABON - F33250 SAINT-SAUVEUR

Membre de la 1^{ère} Association pour le SME des Vins de Bordeaux

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



CHÂTEAU PEYRABON

Vintage 2019



THE WINE

Appellation	Haut-Médoc
Dénomination	Cru Bourgeois Supérieur
Production	14,803 cases of 12 bottles
Blending	31,5% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3,5% Petit Verdot
Alcohol by vol.	14% vol.

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	36Ha 56a 87ca
Soil	Sandy gravel on clay subsoil. Clay limestone for 5ha
Average vine age	28 years
Grape varieties planted	54% Cabernet Sauvignon 38% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Plantation density	65% of vineyard, 8,900 vines/ha 35% of vineyard, 6,500 vines/ha
Actions for the environment	Phytopsanitary 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	Between June 10th & 13th, 2019
Veraison	Between August 6th & 24th, 2019
Harvest	100% manual / Merlot: September 24th & 29th, 2019 Cabernet Sauvignon: October 1st & 10th, 2019
Yield	55 hl / ha
Production area	34Ha 56a 87ca

WINEMAKING

Sorting	Manuel harvest with pre-selection and sorting in the vineyard De-stemming on an oscillating sorting table (Bücher vibrating sorting table) Optical sorting (Pellenc)
Winemaking process	Thermoregulated concrete or stainless steel vat Vinification by homogeneous shares according to their anthocyanins content (Multiplex) Fermentation around 24-25°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 determines whether or not it is added to the finished wine
Maturing	Partial barrel fermentation of free-run juice Traditional maturation in barrel (of which 25% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling : egg albumin 66ml/hl
Bottling	At the Château in from the 29th of June to the 5th of July 2021