

# CHÂTEAU PEYRABON

Millésime 2020



## LE VIN

Appellation	Haut-Médoc
Dénomination	Cru Bourgeois Supérieur
Production	9 750 caisses de 12 bouteilles (prévision)
Assemblage	35,5% Merlot, 53% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 4,5% Petit Verdot
Degré alcoolique	13% 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	29 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	Dédoublage 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 Movida, 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 <sup>ère</sup> association pour le SME des vins de Bordeaux



## LE MILLÉSIME

Floraison	20 au 30 mai 2020
Véraison	15 juillet au 10 août 2020
Vendanges	Merlot : 17 au 23 sept. / Cabernets : 26 sept. au 06 oct. 2020
Rendement	30.92 hl / ha
Surface en Production	34ha 90a 11ca

## LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Manuelle & mécanique 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
Mises	Au château : juin-juillet 2022

# CHÂTEAU PEYRABON

Vintage 2020



## THE WINE

Appellation	Haut-Médoc
Dénomination	Cru Bourgeois Supérieur
Production	9 750 cases of 12 bottles (estimated)
Blending	35,5% Merlot, 53% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 4,5% Petit Verdot
Alcohol by vol.	13% vol.

## THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	36ha 56a 87ca
Soil	Sandy gravel on clay subsoil. Clay limestone for 5ha
Average vine age	29 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	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	Between may 20th & 30th, 2020
Veraison	Between july 15th & August 10th, 2020
Harvest	Merlot: on September 17th & 23rd, 2020 Cabernet Sauvignon: Between september 26th & october 6th, 2020
Yield	30.92 hl / ha
Production area	34ha 56a 87ca

## WINEMAKING

Sorting	Manual and mecanic 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
Bottling	At the Château in June-July 2022