



## CHÂTEAU PEYRABON

- **Propriétaire** : MILLESIMA
- **Gérant** : Patrick BERNARD
- **Directeur** : Xavier MICHELET
- **Appellation** : Haut-Médoc
- **Classement** : Cru bourgeois
- **Superficie** : 49 Ha
- **Sols** : Graves sableuses sur sous-sol argileux, argilo-calcaire sur 5ha.
- **Encépagement** : 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
- **Conduite du vignoble** : Effeuilage précoce, éclaircissage, lutte raisonnée
- **Vendange** : 100% manuelle, table de tri, éraflage
- **Vinification** : Cuvier béton et inox thermorégulé de petite contenance pour vinification parcellaire
- **Elevage** : Traditionnel en barriques durant 14 mois (25% bois neuf)
- **Oenologue conseil** : Laboratoire BOISSENOT
- **Accords mets et vins** : Viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromages
- **Service** : Température 16-18 C