

CHÂTEAU PEYRABON

Millésime 2021



LE VIN

Appellation	Haut-Médoc
Dénomination	Cru Bourgeois Supérieur
Production	8500 caisses de 12 bouteilles (prévision)
Assemblage	26,5% Merlot ; 65% Cabernet Sauvignon ; 3% Cabernet Franc ; 5,5% Petit Verdot
Degré alcoolique	12,5% 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	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)
Conduite culturale	Mesures prophylactiques : dédoubleage, effeuillage, enherbement
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée (OAD Movidia, Vitorisk, Optiplus, biocontrôles, prise en compte Tox. et Ecotox des PPP..) Expérimentation procédé physique, Génodique/ Esca & BDA Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Absence désherbage chimique; Préservation biodiversité (implantation haies) Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1ère association pour le SME des vins de Bordeaux

LE MILLÉSIME

Floraison	2 au 12 juin 2021
Véraison	9 au 15 août 2021
Vendanges	Mécaniques/ Merlot: 28 septembre au 1er octobre; Cabernet Sauvignon: 4 au 11 octobre 2021
Rendement	25,17 hl/ha
Surface en Production	34ha 90a 11ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par benne vibrante-Eraflage (Oscilys Bücher)-Tri optique (Pellenc)-Fouillage-Encuvage
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé. Vinification par lots homogènes. Fermentation basse température 24-25°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
Élevage	Entonnage pour partie dès l'écoulage. Assemblage décembre 2021 Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (30% de bois neuf) puis collage en cuve avant mise
Mises	Au château-Juin-Juillet 2023 (prévision)



CHATEAU PEYRABON

Vintage 2021



THE WINE

Appellation	Haut-Medoc
Denomination	Cru Bourgeois Superieur
Production	8500 cases of 12 bottles (estimated)
Blending	26.5% Merlot - 65% Cabernet Sauvignon - 3% Caberbet Franc - 5.5% Petit Verdot
Alcohol by vol.	12.5% alc./vol

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Medoc
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% 8900 vines/Ha- 35% 6500 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 June 2 nd & 12 th , 2021
Veraison	Between August 9 th & 15 th , 2021
Harvest	Mecanic/ Merlot: on September 28 th & 1 st October, 2021 Cabernet Sauvignon: Between October 4 th & 11 th , 2021
Yield	25.17 hl/ha
Production area	34ha 56a 87ca

WINEMAKING

Sorting	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 30% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling
Bottling	At the chateau in June-July 2023 (estimated)

