



CHÂTEAU PEYRABON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

FICHE CHÂTEAU PEYRABON 2022

LE VIN

| | |
|------------------|--|
| Appellation | HAUT MEDOC |
| Millesime | 2022 |
| Dénomination | CRU BOURGEOIS SUPERIEUR |
| Production | 6035 caisses (prévision) |
| Assemblage | 34% Merlot; 55% Cab. Sauvignon; 8% Cab. Franc; 3% Petit Verdot |
| Degré alcoolique | 14,4% vol |

LES HOMMES

| | |
|------------------|--|
| Propriétaire | BORIE CASTEJA ANIMATION PARTICIPATIONS |
| Forme juridique | SAS |
| Suivi Œnologique | Eric BOISSENOT et Edouard LAMBERT |

LE VIGNOBLE

| | |
|--------------------|---|
| Situation | Commune ST SAUVEUR MEDOC |
| Superficie | 36Ha 56a 87ca |
| Terroir | Graves sableuses sur sous-sol argileux Argilo-Calcaire pour 5 Ha |
| Age Moyen | 29 ans |
| Encépagement | 54% Cabernet Sauvignon 38% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot |
| Porte-Greffes | RGM-101 14MG-420A-Gravesac pour les Merlots 101 14MG-3309C-Gravesac pour les Cabernets Sauvignons RGM-101-14MG pour le Petit Verdot |
| Densité plantation | 65% 8900pieds/Ha 35% 6500pieds/Ha |

LE MILLESIME

| | |
|-----------------------|---|
| Floraison | 23 au 30 mai |
| Veraison | 21 juillet au 16 août |
| Vendanges | Mécaniques et manuelles, Merlots 16 au 22 sept., CS 23 sept. au 04 oct. |
| Rendement | 19,9 Hl/Ha |
| Surface en Production | 29Ha75a26ca |

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. |
| Elevage | Entonnage pour partie dès l'écoulage. Assemblage décembre 2022. Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois(30% de bois neuf) puis collage en cuve. |
| Mises | Au château : Juillet 2024 (prévision) |