



**C.B.A Ltd**

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

*F*  
**Château  
Pourquey  
Gazeau**

## Château Peyrouley

Cuvée Prestige

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée

Depuis 1870 et après six générations le vignoble s'étend de nos jours sur 78 hectares sur des coteaux argilo-calcaire avec un calcaire à Astéries de l'Oligocène.

L'association des pentes et de l'exposition Sud draine parfaitement les sols, et tout en chauffant les raisins les concentre, on obtient ainsi une maturité optimale de la vendange qui après vinification engendre des vins mûrs et expressifs.

**Millésimes** : 2018

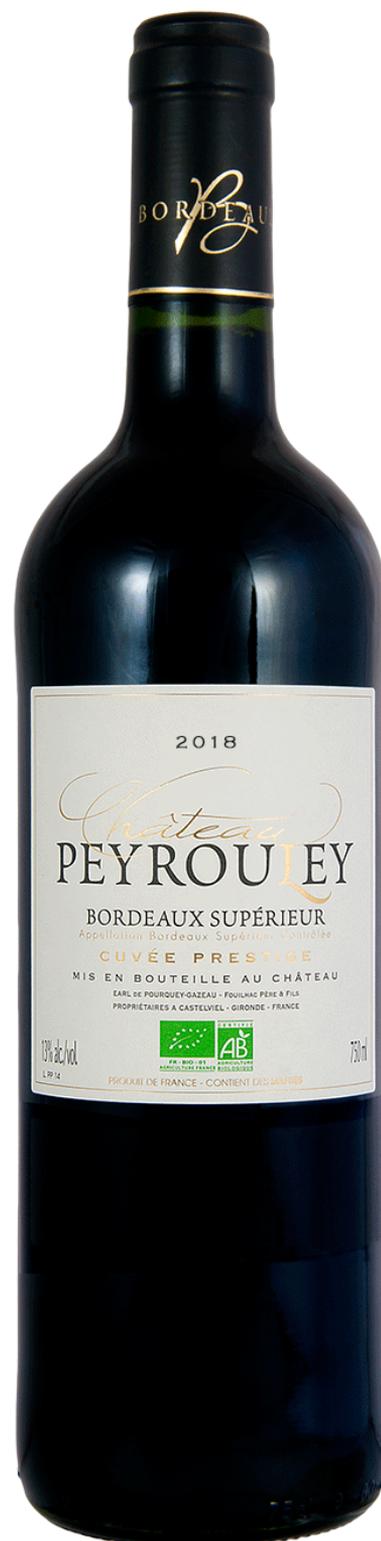
**Cépages** : 75 % de Merlot, 22 % de Cabernet Sauvignon et 3% de Petit Verdot.

**Culture et élevage** : Par respect pour nos terres et pour la conservation de notre terroir, notre vignoble est cultivé en agriculture biologique exclusivement.

Le **Château Peyrouley** est vinifié suivant les méthodes traditionnelles du bordelais.

**Dégustation** : Le Merlot lui amène de la rondeur avec des parfums de fruits rouges, le Cabernet lui donne des notes épicées et le Petit Verdot de la structure.

**Accord mets et vins** : Notre vin accompagnera à merveille les viandes rouges, le gibier et l'ensemble des fromages.





**C.B.A Ltd**

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

*F*  
**Château  
Pourquey  
Gazeau**

## Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Contrôlée

Notre vignoble s'étend de nos jours sur 69 hectares sur des coteaux argilo-calcaire.

Viticulteurs depuis 6 générations et conscients que nous ne sommes que de passage sur nos terres, toutes nos vignes sont cultivées en agriculture biologique, ceci dans un souci de conservation de la qualité de notre terroir et de l'indispensable équilibre de notre écosystème.

Nous ne faisons qu'emprunter nos terres à nos descendants...

**Millésime** : 2017

**Cépages** : 50 % de Cabernet Franc, 25 % de Merlot et 25% de Malbec

**Vinification** : La vendange attend quelques heures dans le pressoir pour que le jus se colore, puis la récolte est pressée pour ne vinifier de façon traditionnelle que le jus.

**Dégustation** : C'est un vin aux arômes riches et subtils de fruits frais, à la bouche fraîche et une belle robe pêche.

**Accord mets et vins** : Sa fraîcheur, ses arômes et sa belle robe en font le partenaire idéal pour un moment de convivialité dès l'apéritif et autour d'un barbecue sur des grillades et des salades.

A déguster entre 7 et 8°C.

