

LA PEYRIÈRE AOC Entre-deux-Mers - Blanc - 2021



SITUATION

L'AOC Entre-Deux-Mers s'étend entre la Dordogne et la Garonne sur 1500 ha et produit en moyenne 88 000 hl/an de vins blancs secs. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles, qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes. Le vignoble se situe sur de hautes terres entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Composés généralement de Sauvignon et Sémillon (et parfois de Muscadelle), les vins blancs de l'Entre-Deux-Mers sont fruités, acides et sucrés apportant une agréable sensation de fraîcheur.

PRÉSENTATION

La Peyrière est un vin de l'Entre-Deux-Mers qui se caractérise par un terroir riche et varié. Symbolisant étymologiquement "lieu pierreux", les sous-sols de la Peyrière offrent une composition de sables, d'argiles, de graviers et de calcaire à Astéries, dont est issue notamment la célèbre pierre blonde de Bordeaux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourage du moût suivi de la fermentation à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elevage sur lies fines et en barriques pour une partie de la cuvée pendant 3 à 4 mois.

CÉPAGES

Sauvignon 80%, Sémillon 15%, Muscadelle 5%

ACCORDS GOURMANDS

A consommer à 10 / 12°C avec des poissons grillés ou en sauce, du fromages de type chèvre ou fromages frais. Potentiel de garde de 3 à 4 ans après l'année de récolte.

DÉGUSTATION

Robe brillante teintée de vert. Jolie expression du Sauvignon, le nez arbore des arômes d'agrumes mêlés à des notes toastées. En bouche, son assemblage offre un joli équilibre entre structure et fraîcheur. Belle finesse pour cette cuvée qui gagnera en rondeur avec le temps.

<https://producta.com/>

VINS & TERROIRS (08-11-23)

#vinsampspiritueux

