

CHÂTEAU PEYRAT - PEYTAR

VIN DE FRANCE
PETILLANT NATUREL BLANC
MILLÉSIME 2023

CRU

Adresse : 1 Peyrat - 33 720 Cérons
Nom du propriétaire-exploitant : Vignobles Martial-Dulor
Personne à contacter : Ludovic Martial
Téléphone : 06 48 73 39 96
E-mail : chateaupeyrat@vignoblesmartialdulor.com
Site internet : www.chateaupeyrat.fr

VIGNOBLE


Superficie : 26 hectares
Nature du sol : Roche mère Pierre/Calcaire (sous sol), Sol Argile Graves
Cépages rouge : Merlot - Cabernet-Sauvignon - Cabernet-Franc - Petit Verdot
Cépages blanc : Sémillon - Sauvignon
Âge moyen du vignoble : 25 ans

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES DU VIN PRÉSENTÉ

Superficie : 3 hectares
Assemblage : Sémillon (90%) - Sauvignon (10%)
Vinification : Pressurage direct lent, débourage à froid, fermentation en levures indigènes, mise en bouteille-fermentation en bouteille selon méthode ancestrale
Œnologue : Éric Boissenot
Production annuelle : 6 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Peytar est un Pétillant Naturel d'une grande fraîcheur, minéral, à la bulle fine et aux notes de poire et de pêche blanche.
Issu d'une fermentation naturelle, en levures indigènes, sans sulfites, sucres et levures étrangères ajoutés et non filtré.


VIGNOBLES
**MARTIAL
& DULOR**

LUDOVIC MARTIAL

Château Peyrat - 33 720 Cérons
Château Méjean - 33 640 Ayguemorte-les-Graves

+33 (0)6 48 73 39 96

+33 (0)5 56 62 32 71

chateaupeyrat@vignoblesmartialdulor.com


CHÂTEAU PEYRAT
Grand Vin de Bordeaux



PAYS DE
COMMERCIALISATION
POUR LE VIN
PRÉSENTÉ

FRANCE	✓
ALLEMAGNE	✓
SUISSE	✗
ROYAUME-UNIS	✗
IRLANDE	✗
BELGIQUE	✗
PAYS-BAS	✗
DANEMARK	✗
USA	✓
CANADA	✓
JAPON	✓
HONG-KONG	✗
QUÉBEC (SAQ)	✗