



CHATEAU LA PEYRE

ARTISAN VIGNERON

FICHE TECHNIQUE

Cuvée St Hilaire

AOC : Bordeaux Supérieur

Millésime : 2018

Commune : Saint Hilaire du bois

Superficie totale du vignoble : 45 ha **Superficie pour ce vin** : 6 ha

Terroir spécifique du cru : Argilo Calcaire

Encépagement : 50% cabernet sauvignon, 25 % Petit Verdot, 25 % Malbec

Age moyen des vignes : 40 ans

Taille : guyot simple

Rendement moyen à l'hectare : 35 hl/ha

Vendanges : Mécaniques

Vinification : à 28 degrés en extraction douce

Elevage : 10 mois en futs, 10 % de fut neuf en 400 litres « Tonnellerie Bel Air », 90 % futs de 3 vins « Tonnellerie Chassin »

Production : 5500 bouteilles