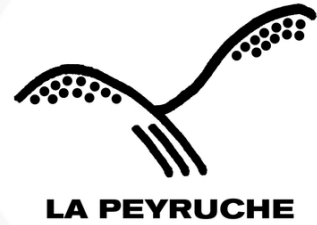


# LA PEYRUCHE

1603 -   
Bordeaux



## Merlot



Sélection parcellaire : **L'Aplomb**  
Calcaires à astéries, exposition Nord



Fermentation en **levures indigènes**  
6 mois d'élevage en cuve, sans sulfites ajoutés



Le nez est dominé par des notes de **cassis**, **mûres** et **cerise**. L'attaque est orientée sur la sucrosité. Tanins souples mais présents



Il peut être servi relativement frais, autour de 15°C. Il accompagnera parfaitement un plateau de charcuterie et grillades



**2 500** bouteilles produites

