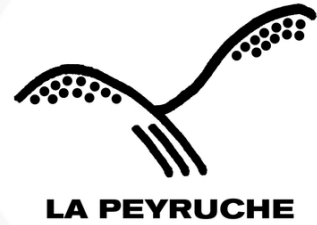


# LA PEYRUCHE

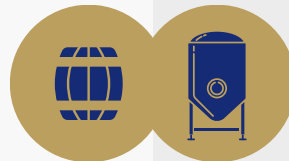
Garenne  
Bordeaux Blanc



Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris



4 parcelles : **La Garenne, Le Four, Les Noyers & Vivier**  
Graves rouges, calcaires et argiles, exposition Sud



30% de la cuvée élevés 5 mois en barrique sur lies totales  
70% de la cuvée élevés 5 mois en cuve sur lies totales



Un nez **d'agrumes**, de **fruits exotiques** et de **verveine**. Une bouche ample et ronde qui tend sur une finale saline et acidulée



Poissons grillés ou en sauce, plateau de fruits de mer, volaille à la crème



James Suckling **90/100**



**4 500** bouteilles produites

