

GRAVES BLANC 2023

Château Peyrat



Situation : En 2014, Aurélien Dulor, Ludovic et Damien Martial, se réunissent autour d'un rêve commun : exploiter une propriété viticole de préférence en AOC Graves. Forts de leurs expériences communes depuis 15 ans dans la filière viticole, ils trouvent dans le Château Peyrat, l'environnement idéal pour valoriser et développer un vignoble.

Ils montent le projet de réunir des investisseurs passionnés, attachés au patrimoine viticole Bordelais, sous la forme d'un Groupement Foncier Viticole. Un groupe de 27 associés partageant ce « rêve » est alors réuni. La stratégie est familiale, hédoniste, centrée sur l'authenticité du terroir et le respect de la terre.

Encépagement : Sémillon 80% et Sauvignon 20%

Terroir : Graves sableuses et argile

Température de Service : 9-10°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Son nez révèle dans un premier temps l'identité du cépage Sauvignon, avec des effluves floraux de genêts et de musc. Viennent ensuite des arômes de fleurs blanches (fleurs de pommiers) qui s'associent à des senteurs d'agrumes (pamplemousse) et notes de fruits exotiques. L'ensemble est harmonieusement équilibré et animé par des notes iodées ! La sensation est désaltérante, elle prolonge le plaisir gourmand !

Quelques accords : Fruits de Mer, Truite aux amandes, Andouille chaude à la Bovary, Lieu Jaune au beurre de Tourteau...

