

La Tentation de Castillon

Millésime 2020



Appellation :	Vin de France - Rosé
Propriétaire :	Famille Peyruse
Sol et sous-sols :	13,5 hectares de graves garonnaises de la moyenne terrasse du Mindel reposant sur des calcaires éocènes en bancs massifs 23 hectares de calcaires en bancs massifs appartenant à la couche terminale des Calcaires de Couquèques, 3 hectares de calcaires éocènes en bancs massifs avec placage d'argiles rubéfiées sur Civrac.
Superficie :	40 ha
Encépagement :	50% Merlot- 20% Cabernet sauvignon
Age moyen de la vigne :	22 ans
Pratiques culturales :	Lutte raisonnable contre les parasites de la vigne. Pièges sexuels pour les vers de la grappe. Entretien de la flore des prédateurs grâce à un enherbement de tous les rangs. Effeuillage uniquement côté levant.
Densité de plantation :	5000 pieds/ha
Vendanges :	Mécanique
Elevage :	Elevage en cuves. Mise en bouteilles au bout de 6 mois puis un mois de repos avant la commercialisation
Production moyenne :	3 000 bouteilles
Commercialisation :	Particuliers, Caviste, Négoco, CHR,
Oenologue-conseil :	Antoine Médeville
Degré :	12,50 %
Commentaires :	A table, il met tout le monde d'accord, c'est le vin de l'été, de la convivialité, des vacances.

Attention, il n'est pas à boire forcément glacé ! La famille Peyruse apporte un soin tout particulier à restituer des arômes magnifiques qu'il serait dommage d'endommager par trop de froid. Le boire frais suffira.