

**Colombe Peylande 2011**  
*Cuvée principale*

La succession de 5 générations a permis au Château Colombe Peylande de regrouper 10 ha de vignes autour des chais, sur un très beau terroir de graves garonnaises. Ce cru de taille familiale propose 3 cuvées, issues de sélections parcellaires. Le maître mot a toujours été "la tradition" tant au niveau du travail du sol que dans l'élevage des vins, élevage en barrique plus ou moins long selon la cuvée, mais chacune d'elles gardent son identité.

**Conditions climatiques 2011**

L'hiver fut sec et frais. Dès le mois de mars les températures se radoucirent fortement. On vit, en effet, l'été s'installer dès le mois d'avril, avec des températures moyennes mensuelles supérieures à 5°C et un déficit de pluie de 83% par rapport aux normales saisonnières. Le mois de juin connut des précipitations assez fréquentes mais faibles, l'ensoleillement et les températures furent normaux pour cette période. On retiendra cependant les pics de chaleurs des 26 et 27 juin, où la température monta à plus de 40°C, provoquant des échaudages sur les baies les plus exposées, principalement sur le Cabernet Sauvignon. Les conditions exceptionnelles printanières entraînèrent un débourrement précoce et qui s'accéléra, à la faveur du réchauffement rapide des sols. A l'inverse du printemps, l'été fut assez frais et connut des précipitations conformes aux normales. Le mois de septembre fut peu arrosé et chaud.

**Appellation** : AOC Haut Médoc

**Localisation** : Cussac fort Médoc

**Terroir** : Graves garonnaises.

**Production** : 25 000 bouteilles ( 55 % de la récolte)

**Âge moyen des vignes** : 35 ans

**Assemblage du millésime** : 47 % Cabernet sauvignon / 45 % Merlot / 8 % Petit Verdot

**Culture** : Suivi du vignoble (viticulture durable), Contrôle de la maturité (analytique des baies sur chaque parcelle, gustatif), vendanges manuelles,

**Vinification** : Sélection parcellaire et tri à la vigne, fermentation en cuves inoxydables avec maintien des températures de fermentation autour de 23 à 26°C, macération de 4 à 5 semaines, pressurage par pressoir vertical manuel, fermentation malo-lactique en cuve inox et en barrique pour les vins de presses.

**Élevage** : 15 mois en barriques de 1 à 2 vins

**Commentaire dégustation**

**Enologue conseil** : d'une belle robe rubis dense, ce vin dévoile une gamme aromatique intense allant de fruits noirs à la violette, en passant par une touche de vanille. La bouche gourmande et dense est caractérisée par des tanins serrés qui persistent dans une finale longue et réglissée

EARL DEDIEU-BENOIT

Château Colombe Peylande  
6 chemin des Vignes 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel : 05.56.58.93.08 / 06.18.09.24.64  
Mail : [colombe-peylande@orange.fr](mailto:colombe-peylande@orange.fr)

Site : <http://www.colombe-peylande.com/>

<https://www.facebook.com/chateaucolombepeylande/>

