

**Colombe Peylande 2012**  
*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 2012**

Le millésime 2012 fut plutôt tardif, avec des précipitations printanières notables, suivies d'une sécheresse tardive marquée. Les cinq mois hivernaux ont connu un important déficit hydrique et des températures douces, hormis une première quinzaine de février très froide. Le débourrement fut noté le 3 avril, mois particulièrement pluvieux. Le mois de juin, humide et doux, favorisa le développement des maladies. Heureusement, à partir du mois de juillet et en août, le temps fut très sec et la mi-véraison fut notée le 14 août. Ces conditions sèches et modérément chaudes, assurèrent une croissance lente et furent bénéfiques pour les acidités. La souffrance de la vigne fut cependant visible sur certaines parcelles sensibles au stress hydrique.

**Appellation** : AOC Haut Médoc

**Localisation** : Cussac fort Médoc

**Terroir** : Graves garonnaises.

**Production** : 30 000 bouteilles (55 % de la récolte)

**Âge moyen des vignes** : 35 ans

**Assemblage du millésime** : 80 % Cabernet sauvignon / 20 % Merlot

**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



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/>