

Colombe Peylande 2013

Cuvée principale

Millésime de vigneron

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 2013

Un printemps frais et humide ralentie la végétation. Le mois de juillet chaud et sec à permis à la vigne de se développer correctement, voir de rattraper le retard cumulé.

Les averses du mois d'août ont donné quelques frayeurs mais la météo de septembre permet de conserver le potentiel acquis notamment grâce à une surveillance accrue, un travail adapté et sérieux effectué dans le vignoble.

Les vendanges ont démarré début octobre sous un temps couvert parfois menaçant mais relativement sec.

Appellation : AOC Haut Médoc

Localisation : Cussac fort Médoc

Terroir : Graves garonnaises.

Production : 28700 bouteilles (50 % de la récolte)

Âge moyen des vignes : 35 ans

Assemblage du millésime : 76 % Cabernet sauvignon / 24% 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

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

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