

Le Chemin de Colombe 2013

Cuvée confidentielle

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 a 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, une 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 Moulis

Localisation : Bouqueyrans

Terroir : Graves garonnaises.

Superficie : 0,5 hectare

Production : 1528 bouteilles

Âge moyen des vignes : 20 ans

Assemblage du millésime : 75 % cabernet sauvignon / 25 % merlot

Culture : Suivi du vignoble (viticulture durable), Contrôle de la maturité gustatif, Vendanges manuelles,

Vinification : Tri à la vigne, érafflage manuel selon la méthode ancestrale, fermentation en cuves inoxydables avec maintien des températures de fermentation autour de 23 à 26°C, macération de 3 à 4 semaines, pressurage par pressoir vertical manuel, fermentation malolactique en barrique.

Élevage : 22 mois en barriques de chêne français (30% de bois neuf)



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/>