

Bordeaux  
**CHÂTEAU PEYRUCHET**  
*Blanc Sec*

Hvidvin – fra BORDEAUX

TØR

**HVE3**  
Miljømærke



Sagt & skrevet:

- "Et godt gods!"  
Jacqueline Friedrich,  
THE WINES OF FRANCE
- "Sauvignon-elskere,  
denne fantastiske cuvée er skabt for jer!"  
LE GUIDE HACHETTE DES VINS

**Sprød, frisk og aromatisk  
– med masser af ferskenaroma**

**Sauvignon Blanc (70%) & Sémillon (30%)**

**Appellation:** Bordeaux

**Ejer:** Familien Gillet Queyrens

**Ledelse:** Bernard Queyrens

**Miljøpolitik:** Certificeret *Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)*

**Vinmarker:** 30 ha – hvoraf 6 ha anvendes til denne *Blanc Sec*

**Beliggenhed:** I vindistrikterne Loupiac og Omet

**Jordbund:** Grusede og sandede lerskråninger orienteret mod syd og sydvest med et overliggende ler-kalkstensplateau

**Plantetæthed:** 7.000 vinstokke pr. ha

**Vinstokkenes gennemsnitsalder:** 30 år

**Markarbejde:** Manuel jordbearbejdning, 3-5% genplantning årligt

**Høstmetode:** Manuel og maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Blot 35% af Sauvignon-druerne gennemgår maceration med drueskind – druerne passerer gennem den pneumatiske presse og mosten stabiliseres ved en temperatur mellem 0 og 5 °C gennem en uge – herefter foregår gæringen ved en lav temperatur på 15-18 °C

**Lagring:** Vinen lagrer 4 måneder på rustfri ståltonke

**Produktion:** Omkring 70.000 flasker årligt – aftappet på godset af vinhuset Jean-Baptiste Audy

✓ **Velegnet til fisk og skaldyr  
– eller som aperitif**

✓ **Bedst fra 1 til 4 år efter høst**

✓ **Nydes ved 9-12 °C**



Château Peyruchet eller Grand Peyruchet er beliggende på skråningerne med udsigt over Garonnefloden i landsbyen Loupiac. Det 30 hektar store vingods er opdelt i to store jordstykker. Det ene jordstykke ligger i højderne af Loupiac på ler-kalkstenjord, mens det andet ligger i den lille landsby Omet, hvor marken vender mod syd-sydvest.

Der produceres røde, rosé, tørre og søde, hvide vine – denne *Blanc Sec* er en eksklusivitet produceret for vinhuset Jean-Baptiste Audy i Libourne.

Respekt for miljøet er meget vigtigt for familien Gillet Queyrens – godset har opnået den højeste, franske miljøcertificering *Haute Valeur Environnementale niveau 3* og er under omlægning til økologisk vinbrug.

Siden 1920'erne har Château Peyruchet gennem fem generationer været i samme families besiddelse og opnåede bred anerkendelse under ledelse af Henri og Suzette Gillet fra 1950'erne til 1980'erne. Datteren Martine og hendes mand Bernard Queyrens tog derefter over, og godset er blevet gennemgribende moderniseret og udbygget med et fuldt udstyret, moderne vineri. Ægteparret Gillet Queyrens bliver i dag assisteret på såvel det tekniske som det kommercielle plan af deres søn Romain.

