

Château Perey-Chevreuil

AOC - Saint-Emilion Grand Cru

Réf : Z640

BORDEAUX

Rouge / Red



- **Encépagement / Grape varieties**
80 % Merlot
20% Cabernet Franc
- **Age des vignes / Age of the vines**
35 ans / years
- **Superficie / Surface**
13 ha
- **Production annuelle / Production a year**
40 000 bouteilles / bottles
- **Sols / Soils**
Sablo-graveleux
Sandy-gravy soil
- **Vinification / Winemaking**
En cuves inox thermorégulées
In stainless steel tank
- **Elevage/ Ageing**
10 à 12 mois en fût de chêne
10 to 12 months in oak barrel
- **Harvest**
Manuelles
Harvested by hand

Propriété de la famille Moquet, le Château Perey-Chevreuil est situé au pied du village de Saint Emilion. Planté sur des sols sablo-graveleux le vignoble s'étend sur une superficie de 13 ha d'un seul tenant, composé de 80 % de Merlot et de 20% de Cabernet-Francis, dont la moyenne d'âge est supérieure à 35 ans.

Château Perey-Chevreuil is located at the feet of the village of Saint-Emilion, on the right bank of Bordeaux. Its vineyards, stretching on a surface of 13ha of gravelly-sandy soil are composed of 80% of Merlot and 20% of Cabernet Francs which plants are older than 35 years.

- Degré d'alcool / Alcoholic degree : 13.5 %
- Conditionnement / Packing :
Caisse de 6 ou 12 blles / 6 or 12btles per cases



Commentaire de dégustation / Tasting note :

Une robe d'un beau rubis soutenu. Après une attaque ample en bouche il développe des arômes gourmands de fruits rouges, de griottes, avec de très légères notes d'amandes et d'épices, un boisé discrètement vanillé sur des tannins souples et fondus.
Vintage 2015 displays a deep ruby colour and develops a full red fruits flavours, especially red cherries, tempered by slightly spicy notes to culminate on a smooth finish, with a seductive oak influence.

