



Château
Graves de Peyroutas 2007
(Second vin du château Quercy)

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	GFA DU CHATEAU QUERCY
Surface Ha	3,5 Ha
Géologie	Graves anciennes – Sables siliceux
Encépagement	90 % Merlot - 10 % Cabernet Franc
Taille	Guyot simple
Âge moyen des vignes	30 ans
Densité de pieds à l'hectare	5 500
Mode cultural	Lutte intégrée
Vendanges	Manuelle en cagettes
Rendement	45 Hl/Ha
Eraflage	Oui
Fouillage	Oui
Encuvage	Pompe à Marc
Type de cuves	Béton brut
Température de fermentation	28° à 32°
Cuvaision	4 semaines
Elevage en Barriques	Durée 12 mois pour 40 % à 60 % de la production
Tonnelleries	Vinet, Saury, Cadus, Bossuet, Vicard
Elevage	Bâtonnage et Micro-oxygénation



Vendanges millésime 2007 : Du 26 septembre 2007 au 2 octobre 2007.
Assemblage du millésime 2007 : 90 % Merlot 10 % Cabernets Francs
Mise en bouteille le 22 juin 2009 de 21 000 bouteilles.

Commentaires de dégustation

Robe de couleur rubis chatoyante et brillante.
Nez d'une grande finesse aromatique avec une dominante petits fruits rouges des bois (groseilles, airelles) et des nuances épicées et fumées.
Bouche délicate avec des tanins soyeux et élégants.
Saveur délicate de fruits rouges acidulés avec des notes épicées fondues
Vin d'un style élégant et raffiné, que l'on qualifiera de féminin.

Contact : Cemach Apelbaum
<http://www.chateauquercy.com> - Email : chateauquercy@wanadoo.fr
tel : +33 (0) 557 84 56 07 - Fax : +33 (0) 557 84 54 82