



Château PEYMOUTON
Saint-Émilion Grand Cru

Château PEYMOUTON

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Propriétaire Directeur	Famille BEAUMARTIN M. David SUIRE
Superficie Types de sols	31 hectares Couche fine d'argile riche sur calcaire; argile rouge profonde
Encépagement	70% Merlot - 23% Cabernet Franc 7% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	38 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Travail des sols et enherbement sélectifs Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	En cuves inox thermo-régulées
Elevage	En partie en barriques de chêne français

Historique

Château Peymouton fait partie du domaine de Château Laroque, Grand Cru Classé historique de Saint-Émilion, situé à 3,5 km à l'est du village médiéval.

Château Laroque, une des plus vastes propriétés de l'appellation, retrace ses origines au 12^e siècle. Grâce à sa position stratégique en haut d'un plateau calcaire surplombant la vallée de la Dordogne, la propriété fut un poste défensif clé de Saint-Émilion. Le vignoble fut planté au 18^e siècle et la propriété fut acquise en 1935 par la famille Beaumartin qui débuta la modernisation du vignoble et du chai dans les années 1960.

En 1996, Château Laroque fut nommé Grand Cru Classé pour 27 hectares de son vignoble. Les 31 hectares restants donnèrent naissance à un nouveau vin : Château Peymouton, Saint-Émilion Grand Cru.

Château Peymouton est situé sur le haut plateau de la propriété (80-100 mètres d'altitude). Ses parcelles sont composées pour partie d'une couche fine d'argile riche reposant sur la roche calcaire, et pour partie d'argile rouge, profonde et épaisse. Ces sols contribuent densité et structure au vin, qui maintient également la minéralité apportée par le calcaire.

Château Peymouton est géré par la même équipe et jouit de la même attention que Château Laroque. Les vendanges ont lieu suivant la maturité de chaque parcelle, et, pendant les vinifications, une attention particulière est apportée à la préservation de la fraîcheur du fruit.

Les vins de Château Peymouton, délicieux dès leur jeune âge, expriment l'élégance de ce terroir historique sur un ton frais et fruité.