



CHÂTEAU

DUPEYRAT PLOUGET

CÔTES DE BOURG

ASSEMBLAGE

65% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
10% Malbec

MILLESIME

2020 (13.5% alc)

HISTOIRE

Le Château Dupeyrat-Plouget est une petite exploitation familiale du 18ème siècle, historiquement connu sous le nom de « Cru Plouget ». Située sur des croupes de graves, la propriété bénéficie d'une excellente exposition au soleil et au vent, offrant une vue imprenable sur l'estuaire de la Garonne. Ce terroir favorable a permis le développement de la vigne depuis longtemps.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves.

SUGGESTIONS CULINAIRES

Un vin plein, charnu et complexe qui se mariera très bien avec un tournedos de boeuf sauce mère et des grillades d'agneau.

TYPE DE SOL

Graves rouges
Argile

VINIFICATION

Extraction douce, cuves en inox thermorégulées, délestage et mirco-oxygénation.

DEGUSTATION

" Fruité et très plaisant, ce rouge ample et bien proportionné séduit par ses notes de framboise et de cassis et par sa trame concentrée, dotée de tanins denses. À ouvrir dans sa jeunesse ou après un peu de garde. "

Commentaire du guide, 2 étoiles au "Guide Hachette 2024".

SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C

