



**BLAYE-COTES DE BORDEAUX AOP - QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME 2012  
CHATEAU PEY-BONHOMME LES TOURS**

## L'HISTOIRE ...

Le Château Pey-Bonhomme Les Tours est situé sur la commune de Cars tout proche de Blaye depuis maintenant le XIII<sup>e</sup> siècle. Les parcelles en coteaux couvrent 64 hectares et dominent le fleuve Gironde. En 1895, Pey-Bonhomme a été vendu à la barre du Tribunal de Commerce de Blaye en tant que " Premières Côtes - Premier Cru Bourgeois". Puis en 1996, le château se voit classé « Cru Bourgeois », son terroir étant parmi les plus aptes à produire de grands vins et la biodynamie est la meilleure façon de le révéler.

## LE VIN ...

**Région :** Bordeaux

**Appellation :** Blaye-Côtes de Bordeaux

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2012

**Cépage(s) :** 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**Degré :** 13%

**Contenant :** 75 cl



### *Anecdotes ...*

La légende commencerait dès le XIII<sup>e</sup> siècle avec une famille de Cathares, « Les Bons Hommes », qui auraient pris refuge sur une colline (un « Pey ») pour fuir les persécutions, d'où ce nom curieux : Château Pey-Bonhomme. Cette colline fait face à la Citadelle de Blaye (classée patrimoine mondial par l'UNESCO).

### LA DÉGUSTATION :

**Œil :** belle robe couleur rouge grenat profond

**Nez :** marqué par le bois, dominé par les fruits rouges. En vieillissant, les arômes de fruits confits et de pain d'épice se développeront

**Bouche :** généreuse, tanins présents, fruits rouges

### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température à 18°C, carafes avant service.

À consommer dès maintenant mais très grand potentiel de garde.

À servir avec une viande rouge.

Ce Blaye-Côtes de Bordeaux c'est l'excellence du vignoble d'où son nom Quintessence de Peybonhomme. Ce n'est qu'après la fermentation et dégustation que les cuves pour l'élevage sont choisies pour approcher au plus près la perfection. L'assemblage est donc destiné aux barriques neuves en chêne français. Equilibre entre la richesse tannique naturelle du raisin et celle du bois va se faire pour sortir un grand vin de garde.