



MIS PEYRONIE
BORNEO FRANCE

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château
Fonbadet

PAUILLAC



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



DOMAINES
PEYRONIE

CHÂTEAU
FONBADET
PAUILLAC

Fiche technique

—
2022

Propriétaire	Pascale Peyronie Domaines Peyronie
Consultants œnologues	Michel Rolland Julien Viaud
Superficie du vignoble	11,5 ha, en deux entités distinctes : 1,5 hectare autour de la propriété jouxtant Château Latour et Château Pichon Comtesse, et 10 hectares au nord de l'appellation entourés par le vignoble de Château Mouton Rothschild.
Type de sols	Graves garonnaises profondes, croupes de graves au profil bien disséqué.
Âge moyen des vignes	50 ans
Rendements	51 hl/ha
Vendanges	Sélection parcellaire, vendanges manuelles avec premier tri dans les vignes et second tri sur table vibrante au cuvier.
Date de vendanges	21 septembre 2022 pour les Merlots, 23 septembre 2022 pour les Cabernets Sauvignon. Fin des vendanges le 29 septembre 2022.
Vinification	Vinification traditionnelle, écoulage après macération de 28 à 35 jours. Cuves thermo-régulées.
Élevage en fûts	100 % barriques dont 55 % de chêne neuf français
Durée	16 à 18 mois
Assemblage	80 % Cabernet Sauvignon 20 % Merlot

Belle expression aromatique sur des notes de cassis, mûres des bois, soutenue à l'aération par des notes de poivre, violettes, iris.

La bouche est charnue avec une trame tannique d'une belle finesse. La fraîcheur donne beaucoup de longueur à l'ensemble.