

CHÂTEAU LE PEY



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

CRU BOURGEOIS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN



| | |
|--|---|
| Superficie : | 32 hectares |
| Rendement : | 55 hectolitres/hectare |
| Production : | 200 000 bouteilles |
| Nature du sol : | Argilo-calcaire |
| Taille : | Guyot double |
| Encépagement : | 55 % cabernets sauvignons – 45 % merlots |
| Age moyen des vignes : | 20 ans |
| Densité de plantation : | 5 000 à 6 000 pieds/hectare |
| Vinification : | Date de vendange raisonnée, cuves en ciment avec thermorégulation et macération pré-fermentaire à froid, cuvaison longue. |
| Mise en bouteille : | 18 mois après la récolte avec une légère filtration |
| Dégustation : | Jolie robe grenat profond, bouquet complexe (raisin mur, bois et épices) En bouche, c'est un vin ample et harmonieux |
| Harmonie des mets et des vins : | Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages |
| Œnologue conseil : | Antoine Medeville |

LES PRINCIPALES RÉCOMPENSES

- Médaille d'or au concours général agricole de Paris (millésime 1999)
- Coup de cœur guide Hachette 2003 (millésime 1999)
- Médaille d'argent au concours général agricole de Bordeaux (millésime 2001)
- 2 étoiles aux Guides Hachette 2004 à 2008 (millésimes 2000 à 2004)
- Médaille d'argent au concours des vignerons indépendants 2006 et 2007 (millésimes 2003 et 2004)
- et 2007)
- Médaille d'or au concours général agricole de Paris (millésime 2008)
- Médaille d'or au concours agricole de Bordeaux 2010 (millésime 2008)
- Médaille d'argent au concours général agricole de Paris (millésime 2009)
- Médaille de bronze au concours général agricole de Paris (millésime 2013)
- 1 étoile au Guide Hachette 2016 (millésime 2012)

SCEA Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BEGADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com