

DEPUIS



1828

Vignobles M&amp;J Perromat



# Château Beauregard Ducasse

## AOC Graves Blanc



### *Histoire du vignoble*

Ce vignoble (45 ha) a été implanté par Albert Duran en 1850, à Mazères, au sud de Bordeaux. Jacques Perromat (6ème génération de viticulteurs) a repris la propriété de sa belle famille en 1983. Jacques Perromat a su allier technologie et tradition pour exprimer le meilleur potentiel d'un tel terroir.

L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. La superficie pour ce vin est de 7 ha.

Dans un souci de qualité, nous avons préféré augmenter la densité de plantation à 5600 pieds/ha pour un faible rendement de 45 hl/ha.

### *Terroir*

Graves, sables et concrétions ferrugineuses. Croupe exposée au sud très ensoleillée et la plus élevée de l'aire d'appellation, ce qui nous offre une excellente maturité des raisins.

### *Assemblage*

Cette cuvée est née d'un subtil assemblage de 40% Sauvignon et 60% de Sémillon.

### *Vinification*

Vendanges manuelles pour perpétuer la tradition familiale, pressurage pneumatique, fermentation régulée à 18°C.

Ce vin est entièrement élevé en cuve inox pendant 8 mois pour préserver les arômes variétaux du sauvignon et conserver une excellente fraîcheur.

### *Dégustation*

« Belle robe jaune pâle. Nez très expressif alliant fraîcheur et finesse aromatique. Très bonne acidité en bouche, arômes de fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche) et des notes minérales.

Finale très élégante. », Jacques Perromat, œnologue des Vignobles Perromat.

Servir à 10/12°C idéalement avec les tagliatelles, les fruits de mer, les «salades du pêcheur» et les terrines de crustacés.



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

Tél. + 33 5 56 62 35 78 Fax. + 33 5 56 63 21 55

@ mjperronat@mjperronat.com / www mjperronat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.