

DEPUIS



1828

Vignobles M&J Perromat



Château Le Juge

AOC SAUTERNES



Histoire du vignoble

Le Château Le Juge (XVII^{ème}) doit son nom à un juge de paix qui l'habita après la Révolution. La famille Perromat acquiert le vignoble en 1995. Jacques et Guillaume Perromat, 6^{ème} génération de viticulteurs, exploitent aujourd'hui la propriété familiale.

L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. La superficie est de 12 ha..

Dans un souci de qualité, nous avons préféré augmenter la densité de plantation à 6500 pieds/ha pour un faible rendement de 18 hl/ha.

Terroir

Le sauternais est bordé au sud par l'immense forêt landaise et au nord par la vallée de la Garonne. Argile, sable et graves y sont superposés. Ce terroir est d'une qualité remarquable pour produire des Sauternes.

Assemblage

Cette cuvée est née de l'assemblage de 70% de Sémillon, 20% de Sauvignon et 10% de Muscadelle.

Vinification

Vendanges manuelles par 5 tries successives, remplissage par gravité du pressoir et pressurage pneumatique (évite l'oxydation et favorise l'expression aromatique), fermentations lentes en cuves inox de faible capacité

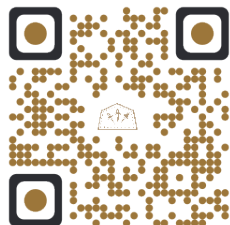
L'élevage a lieu en cuve inox pour 50 % entre 18 et 24 mois permettant de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique de ce terroir. 50% du vin est vieilli en fût de chêne d'un an pour augmenter le volume en bouche

Dégustation

« Ce Sauternes se caractérise par son fruité, notes d'agrumes et de raisins botrytisés, son onctuosité et sa finesse. En bouche nous retrouvons un très beau volume avec des notes de miel. Très belle finale. »

Jacques et Guillaume Perromat, œnologues des Vignobles Perromat.

Servir à 10/12°C sur du foie gras, fromages tels que roquefort, ou tout simplement en apéritif.



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

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

@ miperromat@miperromat.com / www miperromat.com

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