

Château BOUISSEL

Peiruda



Appellation: IGP Comté Tolosan.

Terroir: Graves.

Cépage: Viognier, Petit Manseng et Colombard.

Climat: Microclimat issu du croisement entre l'influence océanique et méditerranéenne. Ce climat se distingue par un ensoleillement important et de faibles pluies, favorisant une maturation saine et développée des raisins.

A la vigne: Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. Tous les rangs sont travaillés afin d'aérer la couche superficielle du sol et de favoriser le développement racinaire en sous-sol.

Au chai: Vinification en cuve avec maîtrise des températures.

Elevage: En cuve, sur lies pendant 2 mois.

Dégustation: Vin blanc sec aux parfums floraux délicats et intenses. En bouche sa fraîcheur et ses arômes puissants en font un vin idéal dès l'apéritif.

Mets et vin: Sur un carpaccio de Saint-Jacques, les crustacés ainsi que la charcuterie et les fromages à pâtes dures.

Service: Peiruda devra être servi entre 7 et 9°C.

Garde: N'oublions pas que le vin est un art éphémère et qu'il est bon de le déguster lorsque son potentiel aromatique est le plus expressif. Pour cette raison, Peiruda peut être apprécié dès à présent et ce jusqu'à 3 ans.

Quantité produite: 2 000 bouteilles.