



Propriété du XVIIème siècle, reprise par la famille Lesgourgues en 1999 « Peyros » en gascon, signifie endroit pierreux, et décrit bien le terroir exceptionnel de galets roulés dont jouit la propriété

VIGNOBLE

20 hectares de vignes pour le vignoble le plus au sud de Madiran
1,2 hectares exposés Sud sous le Méridien de Greenwich
Age moyen : 40 à 50 ans
Rendement : 26hl/ha

CÉPAGE

100% Tannat

VINIFICATION

Traditionnelle dans un cuvier « parcellaire »
Cuvaïson longue : 25 jours
Fermentation malolactique en barriques de chêne français
Elevage 18 mois en barriques neuves

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 25 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est expressif et intense, à la fois mentholé et poivré, complété par des notes de fruits noirs bien mûrs.

L'attaque en bouche présente beaucoup de volume avec une jolie sucrosité. S'y retrouvez les arômes de fruits confits accompagnés de réglisse.

La finale est longue, avec des tanins élégants, pour un ensemble équilibré et puissant.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A déguster avec des pintades, des canards, des gibiers (chevreuil, salmi de palombe), un gâteau au chocolat noir.

Une carafe avant de servir

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant