

CHÂTEAU PEYRABON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

FICHE CHÂTEAU PEYRABON 2023

LE VIN

Appellation	HAUT MEDOC
Millesime	2023
Dénomination	CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Production	90 800 bouteilles (prévision)
Assemblage	41% Merlot; 56% Cab. Sauvignon; 3% Petit Verdot
Degré alcoolique	13% vol

LES HOMMES

Propriétaire	BORIE CASTEJA ANIMATION PARTICIPATIONS
Suivi Œnologique	Eric BOISSENOT et Edouard LAMBERT
Direction technique	Xavier MICHELET

LE VIGNOBLE

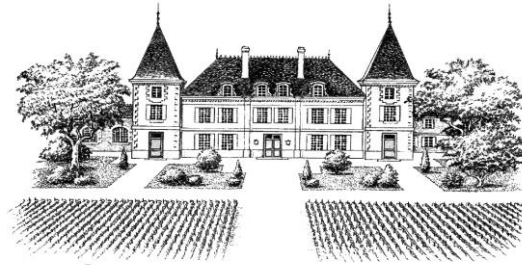
Situation	Commune ST SAUVEUR MEDOC
Superficie	36Ha 56a 87ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux Argilo-Calcaire pour 5 Ha
Age Moyen	30 ans
Encépagement	51% Cabernet Sauvignon 41% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Porte-Greffes	RGM-101 14MG-420A-Gravesac pour les Merlots 101 14MG-3309C-Gravesac pour les Cabernets Sauvignons RGM-101-14MG pour le Petit Verdot
Densité plantation	65% 8900 pieds/Ha 35% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

Floraison	26 mai au 06 juin
Veraison	25 juillet au 10 août
Vendanges	Mécaniques/manuelles, Merlot 18 au 23 sept., CS 25 sept. au 05 oct.
Rendement	25 Hl/Ha
Surface en Production	36Ha 56a 87ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par benne vibrante-Eraflage (Oscilys Bücher)-Tri optique (Pellenc)-Fouillage-Encuvage
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé Vinification par lots homogènes Fermentation basse température 23-25°C Extraction ménagée en marc immergé Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses pour sélection après dégustation.
Elevage	Entonnage pour partie dès l'écoulage. Assemblage précoce (22/11). Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (30% de bois neuf) puis collage en cuve.
Mises	Au château : Juillet 2025 (prévision)



CHÂTEAU PEYRABON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

CHÂTEAU PEYRABON VINTAGE 2023

THE WINE

Appellation	HAUT MEDOC
Dénomination	CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Production	90 800 bottles (estimated)
Blending	41% Merlot; 56% Cab. Sauvignon; 3% Petit Verdot
Alcohol by vol.	13%

THE TEAM

Owner	BORIE CASTEJA ANIMATION PARTICIPATIONS
Oenological consulting	Eric BOISSENOT et Edouard LAMBERT
Technical manager	Xavier MICHELET

THE VINEYARD

Location	Saint Sauveur Médoc
Surface	36Ha 56a 87ca
Soil	Sandy gravel on clay subsoil. Clay limestone for 5ha
Average vine age	30 years
Grape varieties planted	51% Cabernet Sauvignon 41% Merlot 5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Rootstocks	RGM-101 14MG-420A-Gravesac for the Merlots 101 14MG-3309C-Gravesac for the Cabernets Sauvignons RGM-101-14MG for Petit Verdot
Plantation density	65% 8900 vines/Ha 35% 6500 vines/Ha

THE VINTAGE

Flowering	Between may 26th & june 06th
Veraison	Between july 25th & august 10th
Harvest	Mécanic & Manual, Merlots between september 18th & 23th, CS between september 25th & october 05th
Yield	25 Hl/Ha
Production area	36Ha 56a 87ca

WINEMAKING

Sorting	Eraflage (Oscilys Bücher) Sorting by Pellenc optical line process before crushing
Winemaking process	Thermoregulated concrete and stainless steel vats Homogeneous batch vinification Low temperature fermentation 23-25°C Gentle extraction in submerged marc Average maceration time of 21 days
Pressing	Vertical manual presses controlled to obtain a very progressiv extraction; Systematic separation of presses for selection after tasting.
Maturing	Blending november 22th Traditional maturing in barrels for 14 months (30% new wood) Fining in vat before bottling
Bottling	At the château in july 2025 (estimated)