

CHÂTEAU DUPEYRAT PLOUGET

CÔTES-DE-BOURG AOC

Historique

Cette propriété de 12 hectares appartenant au Groupe Taillan est une AOC Côtes de Bourg située sur la commune de Saint-Seurin de Bourg. Le Château Dupeyrat-Plouget est une petite exploitation familiale datant du 18^{ème} siècle, historiquement « Cru Plouget », du nom d'un lieu-dit assez ancien qui a toujours vu la vigne en raison de sa très bonne exposition. Reposant sur des croupes de graves, elle est positionnée en 1^{er} coteaux face à la Garonne avec vue imprenable sur son estuaire, et bénéficie d'une très belle exposition au vent et au soleil.

This 12-hectare estate located in the commune of Saint-Seurin de Bourg and owned by the Taillan Group is a Côtes de Bourg AOC. Château Dupeyrat-Plouget is a small family winery dating from the 18th century historically known as "Cru Plouget" from the name of a relatively old locality that has always been planted with vines given its remarkably favourable exposure. The vineyard is planted on gravely outcrops on the hillsides overlooking the Garonne river with an uninterrupted view over the estuary and benefits from excellent exposure to the wind and sunshine.

Lieu de la propriété • Place of the estate Saint-Seurin de Bourg

Production moyenne • Average production 85 000 bouteilles • 85 000 bottles

*Nature du sol • Soil Graves rouges argileuses
Clayey and red gravely soil*

*Encépagement • Grape varieties 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
10% Malbec*

Age moyen des vignes • Average age of the vines 30 ans • 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 12 hectares

Vinification • Vinification Cuves en ciment • Concrete Vats

Elevage • Ageing Cuves et barriques • Vats & Barrels

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Ce vin dense, à la robe d'un pourpre intense, possède un nez à la fois complexe et expressif, révélant des arômes divers mêlant notes fruitées, épicées et légèrement toastées. La bouche dense et complète assure au vin corps et richesse.

This dense wine with its deep purple colour offers a complex, expressive nose, revealing various aromas intermingling fruity, spicy notes with a hint of toast. Firm and full on the palate with lots of body and richness.

Accords gastronomiques • Matching with food

Un vin franc et bien réussi qui se mariera parfaitement avec une entrecôte marchand de vin ou un carré d'agneau.

A very well made honest wine which will be the ideal accompaniment for a sirloin steak or a baron of lamb.

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET