

CHÂTEAU
Pech-Celeyran
SAINT-EXUPÉRY



IGP PAYS D'OC



ARGILO-CALCAIRE AU PIED
DES CÔTEAUX DE LA CLAPE



MERLOT, MALBEC,
CABERNET



AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS
MÛRS ET D'OLIVE NOIRE.

LA BOUCHE OFFRE UNE BELLE
PUISSANCE AVEC UNE ATTAQUE
RONDE AMPLE.

ON PERÇOIT DES NOTES DE FRUITS
ROUGES COMPOTÉS ET DE
GARRIGUE.

LE FINAL EST ÉPICÉ, PROPRE AU
TERROIR DE PECH-CELEYRAN.

IL ACCOMPAGNERA TOUS LES REPAS
EN TOUTES SIMPLICITÉ.



TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
PRÉ FERMENTAIRE À FROID DE
4 JOURS.

FERMENTATION EN CUVE
INOX.



Cuvée Omblin
ROUGE