

CHÂTEAU LE PEY



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

CRU BOURGEOIS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN



Superficie :	32 hectares
Rendement :	55 hectolitres/hectare
Production :	200 000 bouteilles
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Taille :	Guyot double
Encépagement :	55 % cabernets sauvignons – 45 % merlots
Age moyen des vignes :	20 ans
Densité de plantation :	5 000 à 6 000 pieds/hectare
Vinification :	Date de vendange raisonnée, cuves en ciment avec thermorégulation et macération pré-fermentaire à froid, cuvaison longue.
Mise en bouteille :	18 mois après la récolte avec une légère filtration
Dégustation :	Jolie robe grenat profond, bouquet complexe (raisin mur, bois et épices) En bouche, c'est un vin ample et harmonieux
Harmonie des mets et des vins :	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages
Œnologue conseil :	Antoine Medeville

LES PRINCIPALES RÉCOMPENSES

- Médaille d'or au concours général agricole de Paris (millésime 1999)
- Coup de cœur guide Hachette 2003 (millésime 1999)
- Médaille d'argent au concours général agricole de Bordeaux (millésime 2001)
- 2 étoiles aux Guides Hachette 2004 à 2008 (millésimes 2000 à 2004)
- Médaille d'argent au concours des vignerons indépendants 2006 et 2007 (millésimes 2003 et 2004)
- et 2007)
- Médaille d'or au concours général agricole de Paris (millésime 2008)
- Médaille d'or au concours agricole de Bordeaux 2010 (millésime 2008)
- Médaille d'argent au concours général agricole de Paris (millésime 2009)
- Médaille de bronze au concours général agricole de Paris (millésime 2013)
- 1 étoile au Guide Hachette 2016 (millésime 2012)

SCEA Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BEGADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com

www.chateau-le-pey.com