



Château
CURTON
LA PERRIERE

CHÂTEAU CURTON LA PERRIERE

BORDEAUX ROUGE - MILLESIME 2020

Le vignoble se situe sur un plateau culminant à 110 mètres d'altitude, à Jugazan, village viticole situé à 15 km au sud de Saint-Émilion.



ÂGE ET SURFACE DES VIGNES

30 ans / 20 hectares



CÉPAGE ET TERROIRS

100 % Merlot

Les vignes reposent sur 3 terroirs bien distincts : argilo-calcaire pour le premier, argile compacte pour le second et enfin un rare mélange d'argile et de graves constitue le troisième terroir.



DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5 %



MÉTHODES CULTURALES

Méthodes culturales en adéquation avec l'écosystème et l'équilibre de la vigne pour une viticulture raisonnée et durable.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération et fermentation en cuves inox thermorégulées. Après un tri rigoureux, la vinification est adaptée à chaque profil de raisin avec comme objectif l'expression du fruit et la gourmandise des tanins.

Les vins sont élevés en cuve inox à une température constante de 15 °C toute l'année.



CERTIFICATION

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale.



RÉCOMPENSES

Le Château Curton la Perrière 2020 a obtenu une médaille d'or au concours de Lyon ainsi que la note de 2 étoiles au guide Hachette 2023, ce qui correspond à un vin remarquable.

Les jurys lui ont également décerné un coup de coeur.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Commentaire associé : «Voici un pur Merlot élevé en cuves qui offre une trame souple et très agréable, au fruit subtil et délicatement épicé. Les tanins fondus et soyeux, l'amplitude de bouche, la persistance forment un ensemble de très bon aloi, sans excès, que l'on boira avec plaisir sur les grillades ou une viande marinée. À ce niveau de prix, il est imparable.»

JÉRÔME FALGUEYRET
VIGNERON



Jérôme Falguyret Château Curton la Perrière - 1 La Perrière, 33420 Jugazan
tél. 06 14 33 21 81 | contact@curton-la-perriere.com
www.curton-la-perriere.com