Date : 30/01/2020 Heure : 08:03:23



www.gourmetsandco.com

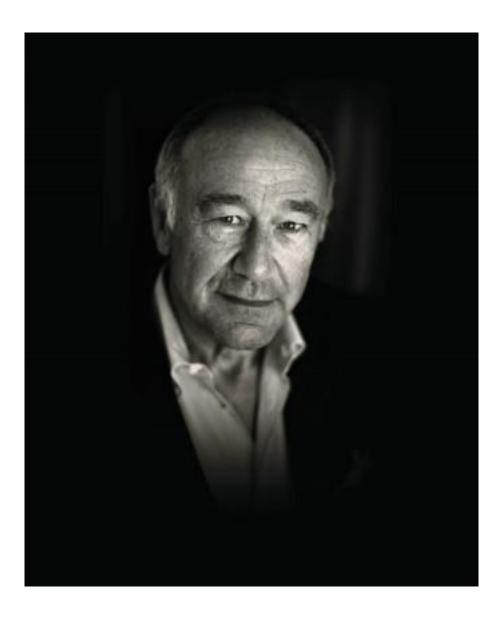
Pays : France Dynamisme : 0



Page 1/3

Visualiser l'article

Jean Guyon à Saint-Emilion



Tous droits réservés à l'éditeur ROLLANDEBY-MDI 337714153

Date : 30/01/2020 Heure : 08:03:23



www.gourmetsandco.com

Pays : France Dynamisme : 0



Page 2/3

Visualiser l'article

L'appellation Grand Cru se distingue du reste de Saint-Emilion par un lot de contraintes sur la production principalement au niveau des rendements de base par hectare de vignes, environ 40hl à l'hectare. La fameuse « colline aux mille <u>crus</u> » produit des <u>vins</u> mondialement connus, plutôt charpentés, avec des caractères différents suivant les sols calcaires ou graves. Le cépage roi, le <u>merlot</u>, est un cépage flatteur et qui donne des vins plus rapidement prêts à boire. L'apport de cabernet franc donne un potentiel de longue garde, les deux s'harmonisant parfaitement.

<u>Jean Guyon</u>, célèbre pour ses vins du Haut-Médoc, était déjà propriétaire à Saint-Emilion. Il vient d'acquérir récemment Fleur Perey, un <u>domaine</u> voisin de Tour Perey que Jean-Luc Marteau avait acheté en 2011. Les deux réunissent ainsi le <u>Château</u> Perey sur 17 hectares que les anciens propriétaires avaient séparé. Les deux compères se connaissent bien puisque Marteau est le maitre de chai de <u>Guyon</u> pour <u>Rollan</u> de <u>By</u> depuis 1999. Le château Fleur Perey est situé en face du Château Montbousquet. Beau voisinage.



Château La Fleur Perey, rouge, 2017

Cépages : merlot, cabernet franc.

Les 6 hectares de La Fleur Perey sont sur des graves et du calcaire, avec des vignes de 70 ans en moyenne. Les raisins sont récoltés et triés manuellement, la vinification se fait en barriques de 500 litres et en cuves béton thermorégulées.

Tous droits réservés à l'éditeur ROLLANDEBY-MDI 337714153

Date : 30/01/2020 Heure : 08:03:23



www.gourmetsandco.com

Pays : France Dynamisme : 0



Page 3/3

Visualiser l'article

L'élevage se fait sur lies et le vieillissement en barriques de chêne français durant 18 mois. Le résultat ? Un vin racé, une matière concentrée au bouquet élégant que l'on peut déguster dès à présent.



infos@rollandeby.com Tél: +33 (0)5 56 73 32 21 www.domaines-<u>rollandeby</u>.com

Tous droits réservés à l'éditeur ROLLANDEBY-MDI 337714153