

DEPUIS



1828

Vignobles M&J Perromat



# Château Beauregard Ducasse

Cuvée Albertine Peyri - AOC White Graves



## Nos Récompenses / Our awards

### Millésime 2016 / Vintage 2016 :

Le Point n°2332 du 18 mai 2017 Spécial Primeur

«14 Floral, note épicée, du bois, bouche vive, tendue pointe d'amer en finale.»

90 points Wine Advocate

### Millésime 2013 / Vintage 2013 :

Coup de Cœur Guide Hachette 2016

«Situé près du château de Roquetaillade, ce cru a été reconstitué et agrandi à partir de 1981 par Jacques Perromat, œnologue, dont la famille est bien implantée dans les Graves et en Sauternais. Les vignes (44ha) sont installées sur l'un des points culminants de l'appellation. Régulièrement en bonne place dans le guide, ce cru obtient son premier coup de cœur avec ce graves issu à 60% de sémillon. Sa teinte d'un jaune lumineux très pâle fait preuve d'une grande subtilité que l'on retrouve au bouquet, mariage harmonieux entre les arômes citronnés du raisin et ceux toastés du bois. Ce vin s'impose au palais par son volume, sa puissance et sa longueur. Le fruit, très présent, apporte de la fraîcheur et de la vivacité.»

### Millésime 2011 / Vintage 2011 :

Citation Guide Hachette 2014

«Également propriétaire en Sauternais, Jacques Perromat a reconstitué au sud des Graves un vignoble légué à sa famille par Albertine Peyri. Il rend hommage à son aieule à travers cette cuvée de blanc élevée en fût. Sans être très puissant, ce 2011 sait retenir l'attention par ses frais arômes de fleurs blanches et d'agrumes soulignés d'un léger boisé toasté, par sa bonne structure et par sa finale savoureuse et longue. Un vin flatteur.»

### Millésime 2010 / Vintage 2010 :

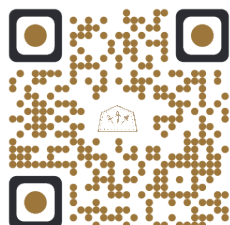
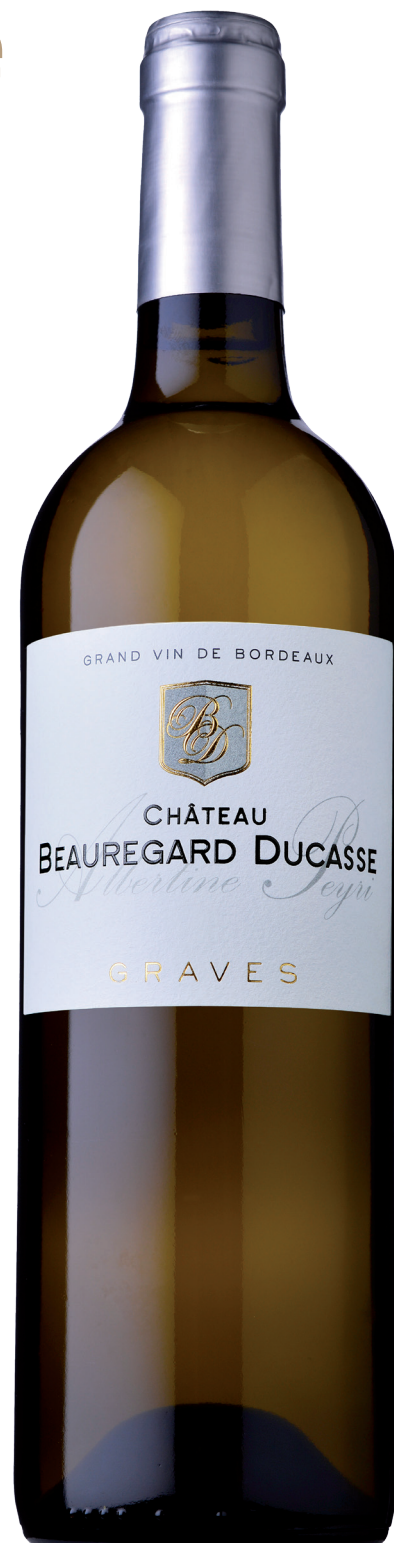
Une étoile Guide Hachette 2013 (one star)

«Jacques Perromat s'est installé en 1981 sur ce terroir de Mazères, reprenant la propriété familiale qu'il a considérablement étendue en trente ans: de 2 ha à 49 ha. Il signe ici une cuvée d'un beau jaune pâle, très bouquetée, avec de puissantes notes de fleurs blanches et de vanille. Un vin gras, charnu et rond en bouche, bien équilibré entre le fruit et le bois. Bien charpenté mais encore marqué par le merrain»

### Millésime 2007 / Vintage 2007 :

Une étoile Guide Hachette 2010 (one star)

Habitué du Guide, ce cru propose, avec cette cuvée élevée en fût, un vin discret dans sa première expression aromatique, mais qui développe ensuite de beaux arômes de citronnelle, de vanille et de noisette grillée. Après une attaque douce et boisée, le palais se montre agréable par sa finesse et sa rondeur. On peut attendre cette bouteille deux ou trois ans ou la boire dès à présent sur une viande blanche.



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

Tél./Phone. + 33 5 56 62 35 78 Fax. + 33 5 56 63 21 55

@ miperromat@miperromat.com / www miperromat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / DRINK responsibly

DEPUIS



1828

Vignobles M&J Perromat



# Château Beauregard Ducasse

Cuvée Albertine Peyri - AOC White Graves



## Millésime 2006/ Vintage 2006 :

Citation Guide Hachette 2009

«Fruité et minéral, bien équilibré, le blanc cuvée Albertine Peyri 2006 a été cité. On l'appréciera jeune, sur des coquillages.»

## Millésime 2004 / Vintage 2004 :

Une étoile Guide Hachette 2007 (one star)

«La vivacité et la fraîcheur mettent en valeur ses parfums de fruits et de fleurs»

## Millésime 2002 / Vintage 2002 :

Deux étoiles Guide Hachette 2005 (two star)

«Fermentation en fût de l'Allier, élevage sur lie avec bâtonnage, ce vin a bénéficié de soins attentifs et efficaces. Sa belle présentation, avec une robe jaune pâle et un bouquet aux doux accents de noix de coco, de fruits exotiques et d'agrumes, mettent en confiance, tout comme l'attaque grasse à souhait. Au palais et en finale, on retrouve la même fraîcheur. Une belle bouteille à servir maintenant ou dans un ou deux ans sur une volaille, un poisson en sauce ou un fromage à pâte cuite.»

## Millésime 2001 / Vintage 2001 :

Une étoile Guide Hachette 2004 (one star)

«La cuvée Albertine Peyri en blanc 2001 a obtenu une étoile pour sa fraîcheur et son fruité.»

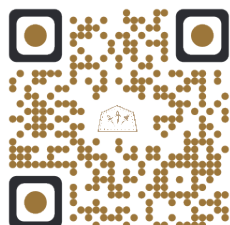
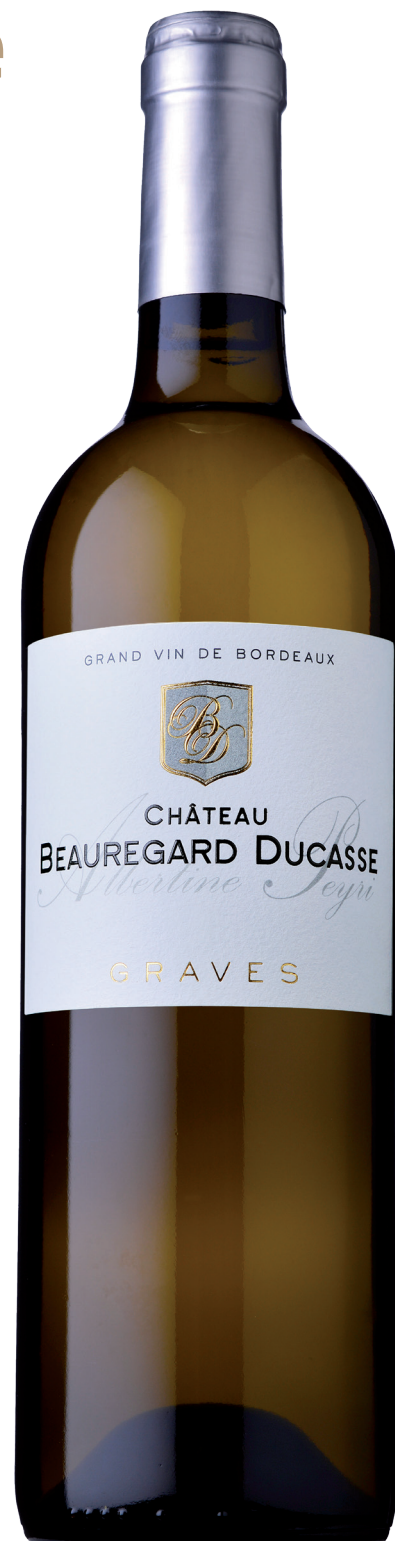
## Millésime 2000 / Vintage 2000 :

Une étoile Guide Hachette 2002 (one star)

## Millésime 1999 / Vintage 1999 :

Une étoile Guide Hachette 2001 (one star)

«Agréablement aromatique, la cuvée Albertine Peyri blanc 99 a obtenu une étoile pour son élégance.»



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

Tél./Phone. + 33 5 56 62 35 78 Fax. + 33 5 56 63 21 55

@ miperromat@miperromat.com / www miperromat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / DRINK responsibly