



LES NEWS DU MOULIN

L'ACTUALITÉ ET LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DU
CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN



LE MILLÉSIME 2023



LE NOUVEAU MILLÉSIME EST EN BOUTEILLE

Pour bien commencer l'année, nous avons embouteillé notre nouveau millésime 2023 tant attendu, dans les 3 différentes couleurs : blanc, rosé et claret. Ces 3 cuvées s'expriment cette année avec beaucoup de fraîcheur et une vivacité éclatante. Très équilibrées et fruitées, elles sauront accompagner parfaitement vos repas et vos apéritifs. Alors n'attendez pas pour les déguster !

PSHITT...

UN PRODUIT SANS ALCOOL DANS LA GAMME DE PEYRONIN !



Le jus de raisin rouge pétillant vient compléter notre gamme. En effet, avec la baisse de consommation de vin, dont nous sommes tous conscients, nous avons pris le parti d'ajouter à notre gamme un produit non alcoolisé, à la portée de tous, adultes comme enfants.

Ce jus est issu entièrement d'une vendange manuelle de merlot et malbec, sans ajout de soufre et sans filtration, dans le but de vous faire découvrir une boisson complètement naturelle. Nous sommes fiers de partager avec vous l'arrivée de ce nouveau breuvage.



**VOUS POURREZ AINSI LE RETROUVER AU
CHÂTEAU MAIS AUSSI BIENTÔT SUR.....**





BIENTOT SUR VOS OBJECTS CONNECTÉS



NOTRE SITE DE VENTE EN LIGNE !

Encore une nouveauté au Moulin de Peyronin, le **site e-commerce**. Vous pourrez d'ici peu retrouver notre boutique de vente en ligne. Plus de Clairet dans votre cave parce que vous avez tout bu ? Pas de panique, en 1 clic, un carton dans votre panier ! C'est top, non ?

Cette boutique en ligne a été exclusivement conçue pour vous, client particulier, qui faites vivre le domaine, tout au long de l'année. Vous pourrez y retrouver l'intégralité de nos cuvées en bouteilles. Des coffrets découvertes vous seront aussi proposés pour vous offrir le plus grand choix.

Filtrer par

Catégorie

Tout
Rosé
Blanc
Rouge



1 Caisse de 6 bouteilles de Château Moulin de Peyronin Rouge 2019



1 Caisse de 6 bouteilles de Château Moulin de Peyronin Rosé 2023

Trier par



1 Caisse de 6 bouteilles de Château Moulin de Peyronin Rouge 2019

54,00 €

9,00 € / 75cl

[Politique de Livraison](#)

A travers cette aromatique typique, vous découvrirez la beauté de la complexité du vin. Grâce à ses notes fruitées et sa structure, le

[En lire plus](#)

Quantité

1

Ajouter au panier



COTÉ NATURE...

ILS NOUS AVAIENT MANQUÉ : LES MOUTONS SONT DE RETOUR



Depuis notre installation au domaine en 2006, nous pratiquons **l'éco pâturage**. Cette pratique suit la philosophie de notre vignoble en biodynamie depuis 2019 en associant le règne animal et végétal. Nous alternons tous les 2 ans entre le pâturage et les engrais verts qui permettent dans les deux cas un apport de matière organique dans les sols.



Les moutons permettent également de maintenir la végétation rase entre les rangs, économisant ainsi un passage de tracteur et donc les émissions de carbone. Ces derniers resteront dans le vignoble jusqu'au débourrement, indiquant la sortie des bourgeons.



ÇA COUPE...

QUI DIT HIVER, DIT TAILLE DE LA VIGNE !

La taille est une étape très importante dans le cycle de la vigne. Elle va permettre de limiter la croissance de la vigne et de réguler la production des raisins en qualité et en quantité. Au domaine nous utilisons un mode de taille spécifique nommé "la taille Poussard" qui vise à respecter les flux de sève et éviter de réaliser des plaies de taille.

En ce qui concerne la période, nous essayons depuis quelques années de tailler le plus tard possible pour éviter les gelées de printemps (cela ne marche pas toujours surtout lorsqu'il gèle en avril!) et également laisser un repos suffisant à la vigne après les vendanges.



VENEZ PASSER UN MOMENT CONVIVAL AVEC NOUS

LE LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES



Ce label a été lancé en 2009, sous l'impulsion du Conseil Supérieur de l'oenotourisme. Ce dernier certifie les établissements viticoles suivant des critères touristiques (visites de châteaux, activités mises en place dans l'année...) pour une durée de 3 ans.



Nous avons été certifiés en Février 2024, pour l'offre oenotouristique que nous proposons au sein du domaine. Retrouvez nous sur le réseau Bordeaux Wine Trip irresistible vignoble.



NOTRE NOUVELLE APPRENTIE COMMERCIALE

CASSANDRE



Tout droit venue de Charente, et fraîchement diplômée en oenologie, Cassandra poursuit ses études en alternance, dans le secteur du commerce des vins. Elle accompagne Véronique dans toute l'évolution commerciale, le marketing et les outils de communication. Elle s'occupera également des visites et dégustations au château. N'hésitez pas à venir la rencontrer.





L'HUMEUR DU MOMENT

“DIEU
N'AVAIT FAIT
QUE DE L'EAU,
MAIS
L'HOMME A
FAIT LE VIN”

VICTOR HUGO

LES CHIFFRES

Selon l'agence BIO, la Gironde est le premier département viticole Bio avec :

13 909 HA

LE SAVIEZ VOUS ?

LE VIN ORANGE



Le vin Orange est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Après récolte du raisin à la main, nous laissons macérer le jus de raisin blanc avec la partie solide (pellicules et pépins) pendant un certain temps, variable selon le millésime. Après cette étape, nous procédons à l'écoulage. Nous séparons le jus de goutte et pressons la partie solide. Nous les assemblons et l'élevage va se faire dans les amphores ou bien en barriques, cela dépendra également des millésimes.

PRÉSERVONS ENSEMBLE L'ENVIRONNEMENT

NOUS RECYCLONS LES
GLASSINES



La glassine, qu'est ce que c'est ?

Il s'agit du rouleau de papier siliconé sur lequel les étiquettes sont posées. Ces rouleaux de papier siliconé sont largement utilisés dans des secteurs tels que l'agroalimentaire, l'hygiène et la cosmétique. Ils sont responsables à eux seuls de la génération de 50 000 tonnes de déchets par an en France. À partir de 2024, nous collaborons avec une entreprise locale : SOPREMA basée à Cestas (33). Cette société se charge de collecter ces déchets et de les transformer en une ouate de cellulose, offrant ainsi une solution durable tout en créant un isolant thermique et phonique..

JOIN THE BORDEAUX CREW

ENSEMBLE, TOUS SINGULIERS !



Voici le slogan de la **nouvelle campagne de promotion des vins de Bordeaux**. Recréer une image dynamique, c'est ce que Bordeaux veut illustrer sur ses visuels récemment dévoilés. Des grands sourires, des hommes, des femmes, vigneronnes, négociants, barmans, tous impactés de la même manière par le Bordeaux Bashing de ces dernières années. Les viticulteurs girondins, ensemble, désirent exposer au grand public, le renouveau, l'innovation, et l'originalité des vins de Bordeaux d'aujourd'hui.

À VENIR AU CHÂTEAU

FRANCK VOUS CONCOCTE DES VINS
MONOCÉPAGES



100 % Merlot



100 % Malbec



100 % Cabernet Sauvignon





AGENDA DU CHATEAU

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

**VENEZ NOUS RETROUVER
LORS DE NOS PROCHAINS
ÉVÈNEMENTS**
**LA TOURNÉE DES VINS DE
BORDEAUX**
14 > 15 Mars

Le CIVB met en place depuis quelques années, un évènement "La tournée des vins de Bordeaux", permettant aux viticulteurs de promouvoir leurs vins lors d'une animation dégustation dans leurs établissements partenaires (cavistes, restaurants...).


**LA TOURNÉE
DES VINS
ET TERROIRS
DE BORDEAUX**

- Jeudi 14 Mars : dégustation chez Vin Rebelles.
Caviste à TALENCE 33400
- Vendredi 15 Mars : dégustation chez Daniaud Vin.
Caviste à LIBOURNE 33350

Retrouvez toutes les informations sur notre site internet.


**SALON VIN, BIÈRES &
GOURMANDISES À CAMBRAI (59)**
16 > 17 Mars

Retrouvez toutes les informations sur notre site internet.


**SALON VIS TON VIN, À
MONSÉGUR (33)**

"Vins bio, biodynamie et nature"

13 > 14 Avril
MARCHÉ DE MONTALIVET

Venez nous retrouver au marché de Montalivet tous les week-end à partir du 30 Mars jusqu'au 30 juin ainsi qu'au mois de Septembre. Tous les jours à partir du 1er juillet jusqu'au 31 aout.

SITE INTERNET


N'hésitez pas à nous contacter pour une visite du domaine suivie d'une dégustation.

Nous sommes ouverts du **lundi au vendredi de 9h à 12h30** et de **14h à 17h30**. Les visites sont aussi possibles le week-end, sur rendez-vous selon nos disponibilités.

Nous accueillons également les campings cars, n'hésitez pas à nous contacter pour un petit séjour.

Si vous souhaitez passer une commande, vous trouverez nos tarifs sur le site.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS CONTACTEZ-NOUS AU :

05 57 40 79 34 - 06 64 13 16 65

**Vous aimez le Château Moulin de Peyronin ?
Alors rejoignez notre communauté ou abonnez-vous**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.