



Les Nouvelles de la Peyrère

Chers amis du vin,

L'automne et les vendanges 2010 semblent loin et enfin, avec les premiers jours ensoleillés du printemps, nous pouvons apprécier le résultat d'une année de travail. Les fermentations et l'élevage du Blanc, Rosé et du Clairet sont finis. Pendant des mois, nous sentons, nous goûtons, nous les jugeons et nous commençons à élaborer le millésime.

Nous sommes donc heureux de vous présenter la nouvelle **Cuvée Catherine Lucas, un blanc sec 2010** à dominante de fleurs blanches et d'agrumes, avec des notes épicées de gingembre et de citronnelle. Ce vin accompagne idéalement vos plateaux de fruits de mer et vos viandes blanches.

Le **Rosé 2010 de la Peyrère** se présente avec une couleur rose tendre, plein de jeunesse. Il associe fraîcheur et fruité avec des notes de cassis, de fraise, de fleur de sureau et de bonbon. En bouche, il est fin et désaltérant. La finale est ronde et parfumée.

Et enfin le **Clairet 2010**, d'une belle couleur groseille qu'on retrouve au nez. En bouche, les arômes sont puissants et une pointe de vivacité équilibre sa rondeur. La finale est savoureuse, assez persistante.

Nous vous conseillons de déguster ces deux vins en apéritif, ou appréciez leur vivacité en accompagnant vos grillades et salades d'été.

En ce qui concerne les rouges, 2010 sera un millésime exceptionnel, mais il faudra patienter encore un peu. Pour l'instant, l'élevage se poursuit en barriques.

Essayez notre **CUVEE TROPHEE du Midi Olympique Les partenaires des Oscars du Midi Olympique** ont élu **LA CUVEE CATHERINE LUCAS 2008** lors d'une dégustation à l'aveugle parmi un cinquantaine de Bordeaux Supérieur rouge. Elle accompagne désormais les **Oscars du Rugby** qui récompense les meilleurs joueurs de chaque équipe de rugby. Cette cuvée se distingue par des arômes de fruits rouges, une attaque franche, beaucoup de finesse et d'élégance.

La Cuvée Catherine Lucas blanc et rouge a été relookée et se présente avec une nouvelle étiquette et un nouveau carton, tout noir et or !

En partenariat avec le **Château de Malle, Grand Cru Classé à Sauternes**, nous vous proposons également deux cuvées d'exception ! Le Château de Malle 2004, vin tout en puissance et rondeur, parfait pour accompagner vos repas festifs et le **Sainte Hélène 2008**, vin avec de la fraîcheur et un gras agréable.

Depuis 2010, nous sommes également référencés sur le site « **Terroirs de femmes** » qui regroupe des productrices différentes qui proposent des produits du terroir. Vous y trouverez des ostréicultrices, viticultrices (bien sûr), des femmes restauratrices, des confiturières, etc...

Ce groupement est parrainé par le **chef étoilé Michel Portos** du **Restaurant Le Saint James** à Bouliac, près de Bordeaux et de **Flora Mikula, chef de l'année 2009**.

Avec Terroirs de femmes, nous vous accueillerons au **SALON DES SAVEURS – Porte Champerret 17^{ième} à Paris qui aura lieu du 13 au 16 mai prochain**. Pendant le salon, Monsieur Portos et Madame Mikula présenteront les différents produits, dont nos vins.

Les beaux jours reviennent et nous vous invitons au cœur du vignoble ! Nous vous attendons afin de solliciter vos papilles à travers des dégustations ou jeux œnologiques, partager avec vous un moment de convivialité et de plaisir ! Enfin, savourez un repas raffiné au coin de la cheminée de notre salle de réception !

Depuis 2003, vous êtes nombreux à nous suivre dans cette aventure et nous vous remercions pour votre fidélité.

Au plaisir de vous recevoir,

Catherine et Jean-Jacques Lucas, Katrin de Kersabiec

Mars 2011

Sarl Catherine Lucas - Château La Peyrère du Tertre - 33124 Savignac

Tél : 05.56.65.41.86 – Fax : 05.56.65.41.82

E-mail : lapeyredutertre@wanadoo.fr – Site : chateaulapeyriere.com – Siren : 518570817 RCS Bordeaux APE 4634 Z

