



Chers Amis et chers Clients,

Depuis de nombreuses années, nous sommes ravis de vous présenter notre offre de vins lors d'un moment convivial qui se déroulera au **Golf Bluegreen, Domaine des Forges (79)** :

Dimanche 26 Juillet 2026 de 10h à 18h

Produire un raisin de grande qualité reste, plus que jamais, notre priorité, malgré un climat toujours plus imprévisible. La saison culturale 2025, marquée par des conditions contrastées tout au long de l'année, a demandé vigilance et adaptation dans le vignoble. Ce travail attentif donne aujourd'hui naissance à un millésime qui reflète pleinement l'expression de notre terroir.

Avec le temps, notre engagement en **Agriculture Biologique** renforce l'authenticité de nos vins tout en contribuant à un environnement plus durable. Nous observons année après année une biodiversité florissante, tant au niveau de la faune que de la flore, signe d'un écosystème vivant et en équilibre.

Des vins d'émotion et de terroir :

– **Grand Peyruchet** incarne l'expression de notre terroir avec deux cuvées emblématiques : un Loupiac liquoreux élégant et généreux, et un rouge issu des coteaux dominant la Garonne, alliant finesse et gourmandise.

– Nos vins blanc et rosé se réinventent aujourd'hui sous de nouvelles identités : **Jour de Pey** et **Grand Q Rosé**, des étiquettes au style libre, dédiées au plaisir et aux moments de partage. Le vin reste fidèle à lui-même : seul l'habillage évolue, pour révéler une nouvelle personnalité.

– Nos cuvées insolites et franchouillardes accompagnent les moments entre amis : **Lou Pey Nat**, **l'Apeyro**, **Mamie Pey son Rouge** et **Marin Bout en Grain**.

– Avec **ÉniGmatiQ**, nous explorons l'expression la plus pure de nos terroirs, tandis que **L'Éclate** propose une touche originale et mémorable en fin de repas.

Au fond, le vin n'est qu'un prétexte : celui de partager de bons moments !

Merci pour votre fidélité, votre soutien et votre confiance.

Nous avons hâte de vous retrouver lors de la livraison. À très bientôt !

Famille Queyrens

Scannez pour
voyager à Loupiac



Vignobles Gillet Queyrens - 33410 LOUPIAC - 06 07 34 13 19 - www.peyruchet.com - contact@peyruchet.com

Votre Nom et Prénom :

Tel et/ou E-mail :

Tarifs TTC 2026 (offre spécial week-end)

Les vins sont conditionnés en caisse carton de 6 bouteilles

Pour une question d'organisation, vous pouvez effectuer vos précommandes en retour de mail ou par téléphone. Un stock sans réservation sera disponible sur place..

<u>LES INTEMPORELLES</u>	Prix/ carton	Quantité de caisses	Total en €
Château Grand Peyruchet AOC Loupiac - 2022 - AB	93.00 €		
Château Grand Peyruchet AOC Cadillac-Côtes de Bdx - 2020 - Conversion AB Magnum 1.50L	51.00 € 20.00 €/unit		
<u>LES CUVEES</u>			
Jour de Pey AOC Bordeaux Blanc Sec - 2025 - AB	45.00 €		
Grand Q Rosé AOC Bordeaux Rosé - 2025 - AB	42.00 €		
Lou Pey Nat VDF Vin Pétillant Naturel - AB	60.00 €		
L'Apeyro moelleux AOC Bordeaux Supérieur Moelleux - 2024 - AB	51.00 €		
Marin Bout en Grain - 100% Merlot VDF - 2023 - AB	42.00 €		
EniGmatiQ Rouge - 100% Cabernet Sauvignon AOC Cadillac-Côtes de Bdx - 2020 - Conversion AB	Coffret de 3 btlles 60.00 €		
EniGmatiQ Blanc - 100% Sémillon AOC Bordeaux Blanc Sec - 2022 - AB	Coffret de 3 btlles 60.00 €		
L'Eclate de Romain AOC Loupiac - 2018	35.00		
Dérage Contrôlé Pur jus de raisin pressé - 1L - AB (conservation 2 ans)	30.00 €		