



Fiche technique – millésime 2011

VIGNOBLE

Appellation : Côtes de Bordeaux

Situation géographique : Sur un des points culminants de la Gironde ; entre les vallées de l'Isle et de la Dordogne ; dans la continuité du plateau calcaire de Saint-Emilion.

Vignoble en production : 45 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Terroir : plateau argilo-calcaire ; coteaux composés de pierres calcaires mêlées de sable et d'argile

Encépagement du vignoble : 68% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Francs

Densité de plantation : de 4 500 à 6 000 pieds /hectare

Conduite du vignoble : gestion parcellaire ; taille en guyot double ou cordon, broyage des sarments, sols en partie enherbés, contrôle phytosanitaire par lutte raisonnée, vendanges vertes, effeuillage mécanique.

Données météorologiques : printemps sec qui a entraîné une floraison rapide et précoce. Echaudages en juin. Été frais et en partie arrosé. Mois de septembre estival.

Phénologie : mi floraison - 14 Juin ; mi-véraison - 2 Août

Vendanges mécaniques du 14 Septembre au 06 Octobre

Rendement : 50 hectolitres / hectare

VINIFICATION

Gestion parcellaire ; éraflage total ; macération préfermentaire 2 à 3 jours entre 8 et 12° fermentation alcoolique pendant 14 jours avec 2 remontages par jour et à température de 27-28°C (cuves thermo-régulées) ; cuvaison : pendant 2 à 3 semaines avec 1 remontage tous les deux jours ; fermentation malolactique du 10 Octobre au 24 Novembre.

Elevage en cuve inox et béton pendant 18 mois.

Mise en bouteilles dans nos chais.

NOTES DE DEGUSTATION (juin 2013)

Robe profonde légèrement ambrée. Teinte rubis. Nez agréable, fruité sur des notes de fruits rouges légèrement compotées. La bouche est fraîche et fruitée ; légèrement épicée avec un tanin bien fondu. Vin souple.

A boire dès à présent ; potentiel de garde 3 à 5 ans.

Propriétaire : GFA du Château Puyfromage

Direction technique : Vitigestion (Marie-Pierre Lacoste-Duchesne)

Cœnologue conseil : Daniel Millet



SCE du Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

Tel : +33(0)5 57 41 06 53 Fax : +33(0)5 57 46 59 26

E-mail : puyfromage@wanadoo.fr - www.puyfromage.fr