



## Fiche technique – millésime 2010

### PROPRIETE

**Exploitant :** SCE Château Puyfromage (Famille Marque – Albert)

**Appellations :** Francs et Castillon Côtes de Bordeaux

### VIGNOBLE

**Situation :** 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.

**Superficie :** 45 hectares plantés sur un plateau calcaire et des coteaux les mieux exposés

**Nature du sol :** Plateau constitué de sols calcaires d'origine fluvio-lacustre et marine ; coteaux composés de molasses calcaires constituées de pierres calcaires mêlées de sable et d'argile

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

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Répartition des cépages :** 68% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Francs

**Rendement :** 50 hectolitres / hectare

**Vendanges mécaniques** du 14 Septembre au 06 Octobre

**Production :** 300 000 bouteilles

**Pratiques culturales :** Taille guyot double, sols enherbés, contrôle phytosanitaire par lutte raisonnée, effeuillage mécanique de l'ensemble du vignoble

### VINIFICATION

**Vinification :** éraflage total, cuvaison longues (2 à 3 semaines). Températures de fermentation sous contrôle thermique permanent. Remontage biquotidien avec aération contrôlée.

**Elevage** en cuve inox et béton pendant 18 mois.

**Mise en bouteilles** dans nos chais.



**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](mailto:puyfromage@wanadoo.fr) - [www.puyfromage.fr](http://www.puyfromage.fr)