



Château Puyfromage

Tél : +33(0)5 57 41 06 53 / Fax : +33(0)5 57 46 59 26
puyfromage@wanadoo.fr

Fiche technique - millésime 2003

EXPLOITANT :	SCE Château PUYFROMAGE (Famille Marque-Albert).
APPELLATIONS :	Bordeaux Côtes de Francs et Côtes de Castillon
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 :	40 hectares plantés sur les 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
DENSITE DE PLANTATION :	de 4 500 à 6 000 pieds / hectares
AGE MOYEN DES VIGNES :	35 ans.
DATES DE VENDANGES :	du 13 septembre au 03 octobre
RENDEMENT :	55 hectolitres / hectare
PRODUCTION :	260 000 bouteilles.
ENCEPAGEMENT :	60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc
PRATIQUES CULTURALES :	Sols enherbés, lutte raisonnée, effeuillage mécanique de l'ensemble du vignoble
VINIFICATION :	Traditionnelle avec cuvaisons longues. Températures de fermentation sous contrôle thermique permanent. Remontages biquotidiens avec aération contrôlée.
ELEVAGE :	Traditionnel en cuve inox et béton Soins attentifs pendant 18 mois Mise en bouteilles dans nos chais.