



**Château Puyfromage**

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

### Fiche technique - millésime 2004

<b>EXPLOITANT :</b>	SCE Château PUYFROMAGE (Famille Marque-Albert).
<b>APPELLATIONS :</b>	Bordeaux Côtes de Francs et Côtes de Castillon
<b>SITUATION :</b>	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
<b>SUPERFICIE :</b>	40 hectares plantés sur les coteaux les mieux exposés
<b>NATURE DU SOL :</b>	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
<b>DENSITE DE PLANTATION :</b>	de 4 500 à 6 000 pieds / hectares
<b>AGE MOYEN DES VIGNES :</b>	35 ans.
<b>DATES DE VENDANGES :</b>	du 30 septembre au 15 octobre
<b>RENDEMENT :</b>	55 hectolitres / hectare
<b>PRODUCTION :</b>	300 000 bouteilles.
<b>ENCEPAGEMENT :</b>	60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc
<b>PRATIQUES CULTURALES :</b>	Sols enherbés, lutte raisonnée, effeuillage mécanique de l'ensemble du vignoble
<b>VINIFICATION :</b>	Traditionnelle avec cuvaisons longues. Températures de fermentation sous contrôle thermique permanent. Remontages biquotidiens avec aération contrôlée.
<b>ELEVAGE :</b>	Traditionnel en cuve inox et béton Soins attentifs pendant 18 mois Mise en bouteilles dans nos chais.