



Château Puyfromage

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

Fiche technique - millésime 2006

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 :	45 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 20 septembre au 03 octobre
RENDEMENT :	49 hectolitres / hectare
PRODUCTION :	286 000 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.

Dégustation : Couleur vive, carmin. Au nez les premiers arômes réglisses évoquent le cabernet puis à l'agitation dans le verre le merlot s'impose par ses arômes fruités et suaves. Le vin est bien équilibré en bouche, les tanins sont aimables et suffisamment riches pour lui donner une bonne longévité.