



Fiche technique - millésime 2008

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
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 / hectare
AGE MOYEN DES VIGNES :	35 ans.
RENDEMENT :	39 hectolitres / hectare
PRODUCTION :	244 000 bouteilles.
ENCEPAGEMENT :	60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc.
VENDANGES :	du 25 septembre au 25 octobre
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