



Fiche technique – millésime 2012

VIGNOBLE

Appellation : Francs Côtes de Bordeaux

Situation géographique : 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.

Vignoble en production : 45 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Terroir : plateau argilo-calcaire ; coteaux composés de pierres calcaires mêlées de sable et d'argile

Encépagement du vignoble : 68% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Francs

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

Conduite du vignoble : gestion parcellaire ; taille en guyot double ou cordon, broyage des sarments, sols en partie enherbés, contrôle phytosanitaire par lutte raisonnée, vendanges vertes, effeuillage mécanique.

Données météorologiques : Le printemps relativement frais et très humide. L'été estival avec le mois d'août remarquablement sec, chaud et ensoleillé. Un automne perturbé.

Phénologie : mi floraison : 17 Juin ; mi-véraison : 13 Août

Vendanges mécaniques du 08 Octobre au 20 Octobre

Rendement : 36 hectolitres / hectare

VINIFICATION

Gestion parcellaire ; éraflage total ; macération préfermentaire 2 à 3 jours entre 8 et 12° fermentation alcoolique pendant 14 jours avec 2 remontages par jour et à température de 27-28°C (cuves thermo-régulées) ; cuvaison : pendant 2 à 3 semaines avec 1 remontage tous les deux jours ; fermentation malolactique du 15 Octobre au 16 Novembre.

Elevage en cuve inox et béton pendant 18 mois.

Mise en bouteilles dans nos chais.

NOTES DE DEGUSTATION (mai 2014)

Robe pourpre avec un reflet violacé. Nez complexe dominé par des fruits mûrs légèrement confiturés. Bon volume en bouche avec des notes de griottes mûres et des arômes légèrement toastés. Tannins soyeux portés par une agréable vivacité et une belle longueur. A boire dès à présent ; potentiel de garde 5 à 8 ans.

Propriétaire : GFA du Château Puyfromage

Direction technique : Vitigestion (Marie-Pierre Lacoste-Duchesne)

Cœnologue conseil : Daniel Millet



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 - www.puyfromage.fr