



Fiche technique – millésime 2013

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 : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

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 : Un printemps frais et très humide. Un été sec, avec de fortes chaleurs et des nuits fraîches. Un début d'automne clément avec une fin septembre humide et chaude.

Phénologie : mi floraison : 22 Juin ; mi-véraison : 25 Août

Vendanges mécaniques du 02 Octobre au 09 Octobre

Rendement : 27 hectolitres / hectare

VINIFICATION

Gestion parcellaire ; éraflage total ; macération préfermentaire 2 à 3 jours entre 8 et 12° ; fermentation alcoolique pendant 8 à 10 jours avec 2 remontages par jour à température de 26-27°C (cuves thermo-régulées) ; cuvaison : pendant 2 à 3 semaines avec 1 remontage tous les deux jours ; fermentation malolactique du 27 Octobre au 10 Novembre.

Elevage en cuve inox et béton pendant 18 mois.

Mise en bouteilles dans nos chais.

NOTES DE DEGUSTATION (mai 2015)

Robe pourpre avec un reflet violacé. Nez fin et fruité, bouche toute en souplesse et délicatesse. Vin léger, peu tannique à boire dans les 5 premières années sur le croquant du fruit

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 : contact@puyfromage.fr - www.puyfromage.fr