



## Fiche technique – millésime 2014

### 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 :** 53 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 :** 72% Merlot, 18% 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 un mois de septembre très beau et chaud (3 semaines de beau temps à plus de 30°C).

**Phénologie :** mi floraison : 20 Juin ; mi-véraison : 20 Août

**Vendanges mécaniques** du 02 Octobre au 10 Octobre

**Rendement :** 51 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) et 2 à 3 délestages ; cuvaison : pendant 3 semaines; fermentation malolactique du 25 Octobre au 10 Décembre

**Elevage** en cuve inox et béton pendant 18 mois.

**Mise en bouteilles** dans nos chais.

### NOTES DE DEGUSTATION (avril 2016)

Robe rubis profond, brillant. Nez d'une belle concentration de fruits rouges et noir bien mûrs avec une touche de réglisse. Bouche ronde, harmonieuse avec une structure tannique bien présente et une belle persistance aromatique. Vin long, ample, souple et soyeux.

**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](mailto:contact@puyfromage.fr) - [www.puyfromage.fr](http://www.puyfromage.fr)