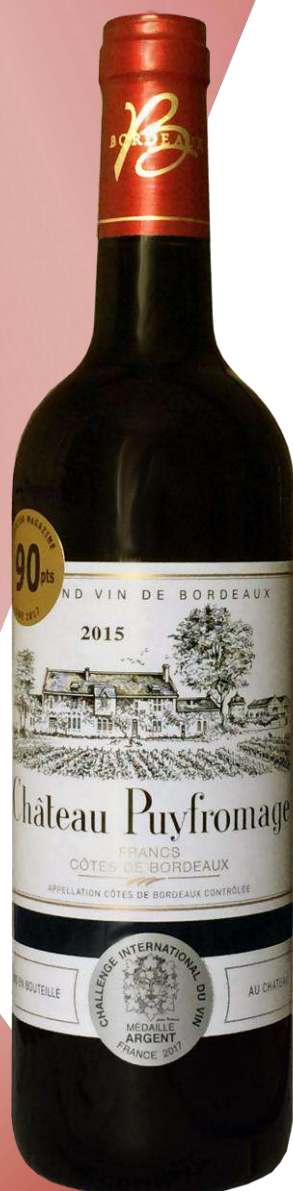


Château Puyfromage

Millésime 2015



PUYFROMAGE

un domaine familial pour une **viticulture durable**

NOTES DE DEGUSTATION

Robe intense grenat à rouge carmin.
Arômes de fraise et de framboise avec des notes de figues et d'abricots confits
Bouche élégante, suave et charnue
Finale longue et épicée

APPELATION

Francs Côtes de Bordeaux

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Dans la continuité du plateau calcaire de Saint-Emilion.

NATURE DES SOLS

Calcaire à astéries, coteaux argilo-calcaires, plateau argilo-limoneux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

53 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

DENSITE DE PLANTATION

5000 pieds par hectare

ASSEMBLAGE

72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc.

RENDEMENT

35 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

24 septembre au 9 octobre

CONDUITE DU VIGNOBLE

travail du sol et enherbement, semis inter-rang, **amendements organiques, sans herbicides**, protection du vignoble par introduction de solutions en référence à la viticulture biologique.

VINIFICATION / ELEVAGE

Eraflage - Extractions douces pendant 3 semaines, cuves inox thermorégulées - Remontages avec aération contrôlée - Pressurage vertical avec élevage séparé des vins de presse.
Elevage 18 mois en cuves.

ANALYSE

Degré alcoolique : 14 % Vol. / SO² total : 84 mg/L. / absence résidus.

MISE EN BOUTEILLE

Au château, avril, mai et juillet 2017 – 310 000 bouteilles, 800 magnums, 4 600 demi



Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

Tel : +33(0)5 57 41 06 53 - E-mail : contact@puyfromage.fr - www.puyfromage.fr