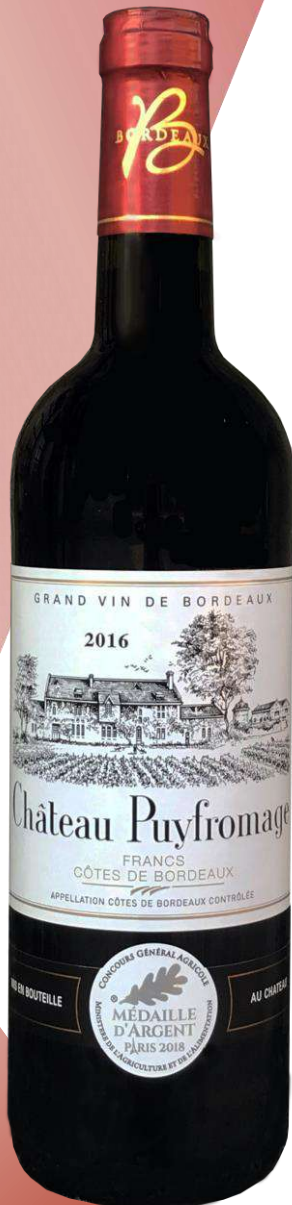
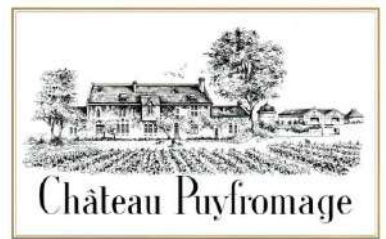


# Château Puyfromage

Millésime 2016



## PUYFROMAGE

un domaine familial pour une **viticulture durable**

## NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat profond. Arômes de cerise, framboise avec des notes vanillées et gourmandes.

Bouche dense, puissante. Souple à l'attaque avec une belle suavité.

Finale longue sur des tanins riches et soyeux avec des notes de pêche blanche et d'épices.

## APPELLATION

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

**74% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc.**

## RENDEMENT

52 hectolitres / hectare

## DATES DE VENDANGES

6 au 15 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. / SO<sup>2</sup> total : 75 mg/L. / absence résidus.

## MISE EN BOUTEILLE

Au château, avril et mai 2018 – 310 000 bouteilles et 800 magnums



**Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard - France**

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