



Château Puyfromage millésime 2017



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 : 74% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc

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

Conduite du vignoble : gestion parcellaire ; implantation de couverts végétaux, taille en guyot double ou cordon, broyage des sarments, fertilisation avec engrais organiques, sols enherbés, protection du vignoble par lutte raisonnée avec produits de biocontrôle, effeuillage mécanique.

Données météorologiques : Un printemps doux succède à un hiver rigoureux. Les fortes gelées des 27 et 28 avril ont eu un impact important sur le potentiel de production. Un mois de juin chaud qui a précédé un été avec alternance de journées chaudes et d'autres plus fraîches. Un mois de septembre frais avec plusieurs épisodes pluvieux.

Phénologie : mi-floraison : 08 Juin ; mi-véraison : 10 Août

Vendanges mécaniques du 25 Septembre au 10 Octobre

Rendement : 15 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 3 semaines; fermentation malolactique du 08 au 28 Décembre

Elevage en cuve inox et béton pendant 18 mois.

Mise en bouteilles dans nos chais.

Propriétaire : GFA du Château Puyfromage

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

Céologue conseil : Daniel Millet



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