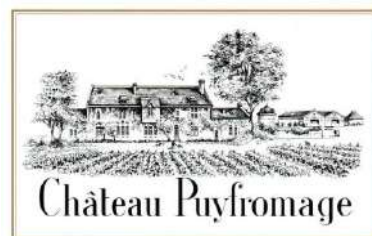




Château Puyfromage

Millésime 2018



PUYFROMAGE

un domaine familial pour une **viticulture durable**

NOTES DE DEGUSTATION

Robe noir profond. Nez fin et fruité, sur les baies rouges et noires confiturées. Attaque souple et fruitée ; le milieu de bouche est dominé par la fraîcheur avec des tanins fondus et un bel équilibre pour une finale élancée

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

35 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

28 septembre au 7 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 / ELEPAGE

Eraflage - Extractions douces pendant 3 semaines, cuves inox themorégulées - 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 : 62 mg/L. / absence résidus.

MISE EN BOUTEILLE

Au château, avril et mai 2020 – 250 000 bouteilles



Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

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