



# Puyfromage Blanc

Millésime 2019



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Le trio classique sauvignon-sémillon-muscadelle est à l'œuvre dans ce vin d'une belle clarté.

Au nez, les nuances florales se mêlent à des arômes plus exotiques de sirop de mangue et plus douces de miel frais. Une belle complexité à laquelle fait écho une bouche ample, longue, élégante et alerte. Une vraie gourmandise.

Appellation : Entre-deux-Mers

Nature du sol : argilo-calcaire, roche mère calcaire

Densité de plantation : 5 000 pieds /hectare

Age moyen des vignes : 55 ans

Assemblage : 45% Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris  
45% Sémillon  
10% Muscadelle

Pratiques culturales : Taille guyot double, enherbement contrôlé, protection phytosanitaire raisonnée, vendanges mécaniques, tri à la réception.

Travaux en vert : Effeuilage et éclaircissage des parcelles les plus tardives.

Vinification : Macération pelliculaire, fermentations thermorégulées, filtration des bourbes, élevage sur lies fines pendant 2 mois avec bâtonnage.

Elevage en cuve inox pendant 3 mois.

L'accord mets/vin :

Vin à boire en apéritif et en accompagnement des fritures, de viande blanche et de volaille.

Excellent avec des fruits de mer, des fromages et des salades.



SAS 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)