



Château Puyfromage

Millésime 2019



PUYFROMAGE

un domaine familial pour une **viticulture durable**

NOTES DE DEGUSTATION

Robe intense et profonde de rubis à pourpre.

Nez très expressif sur des arômes de cerise et de fruits frais puis plus complexe avec des arômes de petits fruits confits.

L'attaque est suave et veloutée sur un cœur de bouche dense, rond et fruité tout en gardant une pointe de fraîcheur. La finale est tout en finesse avec un rappel des arômes de cerise et petits fruits confits.

Très bel équilibre tannique entre puissance et fraîcheur.

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

87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon 6% Cabernet Franc.

RENDEMENT

35 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

2 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 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 : 73 mg/L. / absence résidus.

MISE EN BOUTEILLE

Au château.



Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard - France

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