



# Puyfromage Blanc

Millésime 2020



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Robe or pâle, reflets argentés brillants. Nez de raisin frais, de citronnelle, d'abricot sec, de fleurs des champs.

Bouche ronde, soyeuse, pulpeuse dévoilant une texture souple. Le fruit est bien vivant, la vivacité salivante.

Vin plaisir, de tapas.

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)