



# Château Puyfromage

Millésime 2020

## PUYFROMAGE

un domaine familial pour une **viticulture durable**

## NOTES DE DEGUSTATION

Jolie teinte cerise bigarreau sombre.

Un nez intense avec des arômes de fruits noirs, prunelle, kirsch qui accompagnent agréablement le vin en bouche.

Des tanins puissants, frais qui restent veloutés en finale.

## 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

**91% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec**

## RENDEMENT

24 hectolitres / hectare

## DATES DE VENDANGES

17 au 30 septembre

## 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

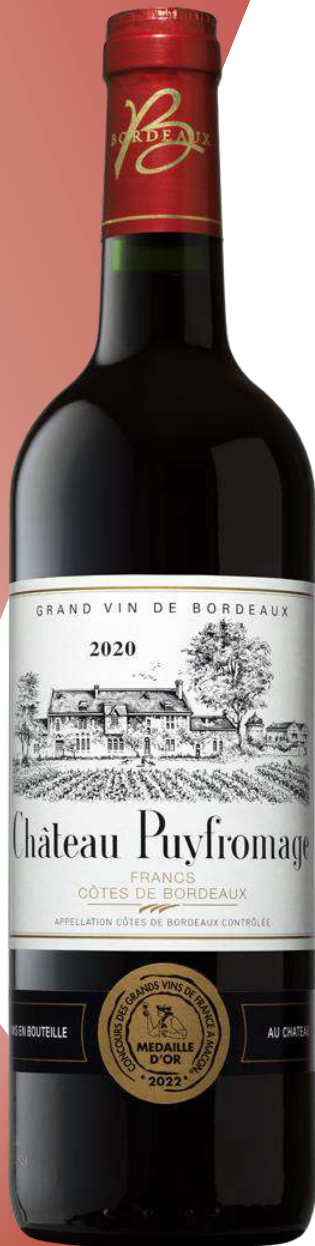
Eraflage - Extractions douces pendant 3 semaines, cuves inox themorégulées - Remontages avec aération contrôlée - Pressurage vertical avec élevage séparé des vins de presse. Elevage 18 mois en cuves.

## ANALYSE

Degré alcoolique : 14 % Vol. / SO<sup>2</sup> total : 54 mg/L. / absence résidus.

## MISE EN BOUTEILLE

Au château.



Château Puyfromage

Château Puyfromage – 1 Route de Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France  
Tel : +33(0)5 57 41 06 53 - E-mail : contact@puyfromage.fr - www.puyfromage.fr