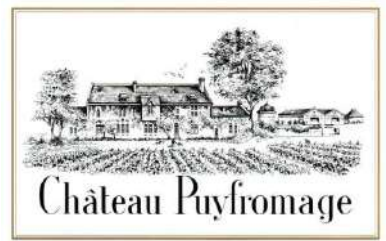




Château Puyfromage

Millésime 2021



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

75% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

RENDEMENT

40 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

25 septembre au 19 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 thermorégulées - Remontages avec aération contrôlée - Pressurage vertical avec élevage séparé des vins de presse. Elevage 18 mois en cuves.

ANALYSE

Degré alcoolique : 13 % Vol. / SO² total < 100 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