Puyfromage Blanc

Millésime 2022

Conduite du vignoble :
Viticulture durable et developement de la biodiversité.

Notes de dégustation :
Robe limpide, or pâle avec des reflets argentés.
Le premier nez expressif sur des arômes de fruits jaunes (poire, pêche blanche) suivi par des notes d'agrumes et minérales.
L'attaque vive avec un joli velours en milieu de bouche.
Le vin est gras avec une longue finale sur des saveurs d'agrumes.

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
40% Sémillon
15% Muscadelle

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

Travaux en vert : Effeuillage 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.

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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