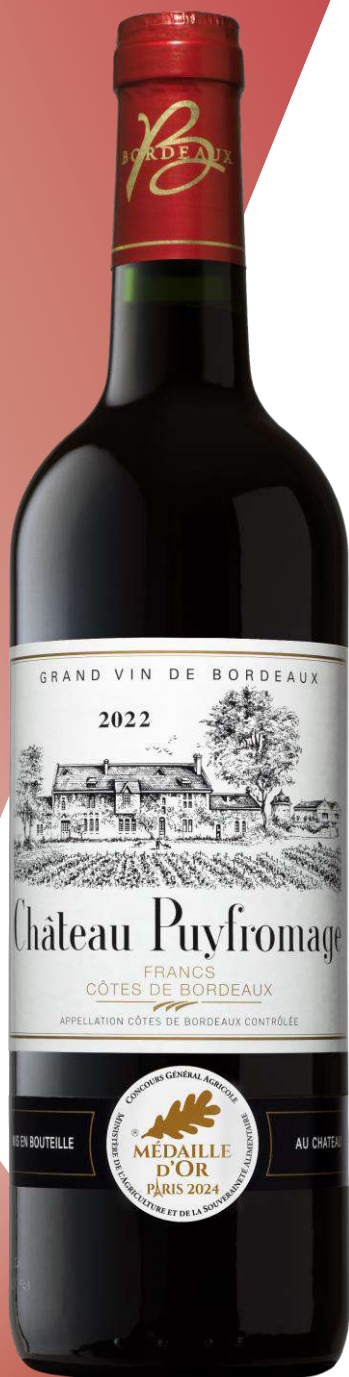
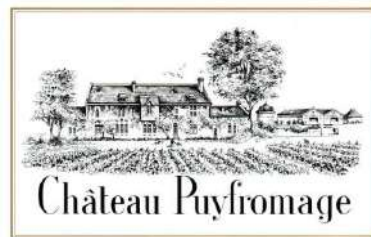




# Château Puyfromage

Millésime 2022



## PUYFROMAGE

un domaine familial **en conversion agriculture biologique** pour une viticulture durable

## NOTES DE DEGUSTATION

Jolie teinte pourpre et vive.

Le nez présente une belle intensité de fruits : pêche de vigne, prunelle.

L'attaque est veloutée, dense accompagnée d'une fraîcheur aromatique.

La finale est très longue sur des tanins fins et des arômes de cerise, d'abricot et une touche de réglisse.

## 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

**84% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec**

## RENDEMENT

40 hectolitres / hectare

## DATES DE VENDANGES

19 septembre au 12 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. / SO<sup>2</sup> total < 100 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](mailto:contact@puyfromage.fr) - [www.puyfromage.fr](http://www.puyfromage.fr)