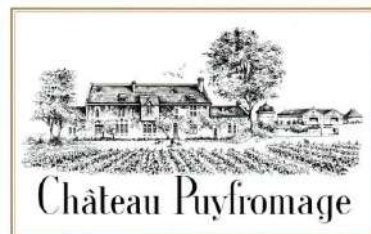


Château Puyfromage

Albert Signature

Millésime 2023

AS



PUYFROMAGE

un domaine familial **en conversion agriculture biologique**.

NOTES DE DEGUSTATION

Le vin présente une robe grenat profonde. Le nez est complexe, d'abord sur des d'arômes de pêche, d'abricot, de vanille puis sur des notes finement boisées et de cannelle. L'attaque est franche et puissante avec une montée progressive du volume en bouche.

Les tanins sont présents et parfaitement bien fondus, signe d'un grand vin, qui vous laissera une longue sensation de velours, enveloppante et épicée.

APPELATION

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 POUR CE VIN

13 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES

60 ans

DENSITE DE PLANTATION

5000 pieds par hectare

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Cbernet Franc

RENDEMENT

34 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

4 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 15 mois en barriques de chêne français (30% de barriques neuves)

ANALYSE

Degré alcoolique : 14 % Vol. / SO² total : 56 mg/L / absence résidus

Sucres résiduels : 0,4 g/L

MISE EN BOUTEILLE

Au château, le 3 septembre 2024 – 22 600 bouteilles



Château Puyfromage

