

Château Puyfromage

Millésime 2024



PUYFROMAGE

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



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe grenat intense et profonde. Nez dominé par des arômes concentrés de cerise noire avant qu'apparaissent des notes fraîches de zeste d'orange. La bouche est ronde, puissante et veloutée avec une belle longueur sur des tanins enrobés et soyeux. La finale aromatique est persistante sur des notes de cacao et de cerise noire.

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

53 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

DENSITE DE PLANTATION

5000 pieds par hectare

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 1% Malbec

RENDEMENT

43 hectolitres / hectare

DATES DE VENDANGES

23 septembre au 6 octobre

CONDUITE DU VIGNOBLE

travail du sol et enherbement, semis inter-rang, **amendements organiques, sans herbicide**, 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 : 14 % Vol. / SO₂ total < 100 mg/L. / absence résidus.

MISE EN BOUTEILLE

Au château.

