

CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs-Côtes de Bordeaux (blanc)

2017



LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Depuis 1983, c'est son fils, Nicolas, qui élabore les vins.

En 2017, Puygueraud signe son cinquième millésime en blanc, toujours 100% Sauvignon. Le Sauvignon blanc de Loire, parfaitement adapté à la roche calcaire de notre parcelle Diamant, apporte une touche de minéralité. Cette dernière, située sur une côte Nord, est épargnée par le gel et constitue la grande majorité du vin en 2017. Le Sauvignon gris, plus discret, apporte de la rondeur et du gras à ce cru.

The property was acquired by George Thienpont in 1946. From 1983 onwards, his son Nicolas began making the wine.

In 2017, Puygueraud created its fifth white vintage, still 100% Sauvignon. The Sauvignon blanc from the Loire valley, perfectly suited to limestone conditions of our 'Diamant' parcel, brings a touch of minerality. The largest portion of this 2017 wine emanates from this north-facing plot which had been spared by the frost. The discrete presence of the Sauvignon gris gives richness and roundness to this delicate cru.

Assemblage et dates de vendanges / Blend and harvests :



- pH : 3,08
- AT / Total acidity : 4,72 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 13%
- Mise en bouteille / Bottling : 16 mars 2018 / March 16, 2018
- Numéro de lot / Lot number : L17

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires à astéries, argiles et marnes / limestone-clay on clay, with marl and asteriated limestone rock subsoil

Superficie / Surface : 4,9 ha en production (1,8 ha non gelé / unfrozen)

Rendement / Yield : 45 hL/ha

Production : environ / about 450 caisses / cases

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... vendange à la main.

Vineyard : Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning. Handpicked harvest.

Vinification : protection intense des jus contre les oxydations et fermentation en cuve inox / high protection against oxidation and fermentation in stainless steel vats

Elevage / Maturation : en cuve, 6 mois sur lies fines / in vats, 6 months on fine lees

Propriétaire / Owner : Famille Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : contact@puygueraud.com