



# CHÂTEAU PUYGUERAUD

## Francs Côtes de Bordeaux

# 2021

### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Il la replante en vignes, à la fin des années 1970. Dès 1983, son fils Nicolas élabore les vins. Château Puygueraud devient la propriété « phare » des Côtes de Francs.

La restructuration du vignoble, chantier entrepris depuis 20 ans, est achevé à 80%. Précisions dans le choix du végétal, densifications des plantations, nouvelles pratiques agronomiques permettent au vin de développer un profil onctueux et dynamique.

Puygueraud 2021 est recentré sur le plateau et les belles parcelles de coteau. Il possède un joli fruit, ainsi qu'un caractère appétent et sapide.

*The property was acquired by George Thienpont in 1946. He replanted it with vines at the end of the 1970s. From 1983, his son Nicolas elaborates the wines. Château Puygueraud became the flagship property of the Côtes de Francs.*

*The restructuring of the vineyard, a project undertaken 20 years ago, is 80% complete. Precisions in the choice of plants, densification of plantations, new agronomic practices allow the wine to develop a smooth and dynamic profile.*

*The Puygueraud 2021 is refocused on the plateau and on the beautiful hillside plots. It has a nice fruit, as well as a seductive and sapid character.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES



Propriétaires / Owners : Héritiers George Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : [contact@puygueraud.com](mailto:contact@puygueraud.com)

- pH : 3,53
- AT / Total acidity : 3,45 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 14%
- Mise en bouteille / Bottling : 27-29 juin 2023 / June 27-29, 2023
- Numéro de lot / Lot number : LPU21XX
- Production : environ / about 9 500 caisses / cases

### VITICULTURE & VINIFICATION

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 : 33,7 ha (20,55 en production)

Rendement / Yield : 42,9 hL/ha

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

*Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the autumn. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning and green harvest.*

Vinification : encuvage en baies entières en cuves béton et inox, pigeages et remontages / vating of whole grape berry in concrete and stainless steel vats, pigeage and pumping over

Élevage / Maturation : 12-16 mois en cuves bois et barriques de 225 L renouvelées par tiers / 12-16 months in wooden tanks and 225 L barrels renewed by third each year.

