CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs Côtes de Bordeaux (blanc)

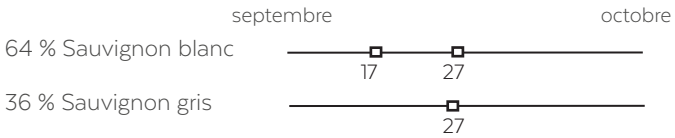
2021

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.
Neuvième millésime de blanc pour Puygueraud, toujours 100 % Sauvignon. Le Sauvignon blanc de Loire, parfaitement adapté à la roche calcaire, amène une touche de minéralité.
La fraîcheur de 2021 sied parfaitement à nos Sauvignons gris qui apportent cette année de la rondeur et une belle complexité exotique à l'ensemble. A noter qu'une parcelle importante de l'assemblage a dû être écartée à la suite du gel de printemps.

The property was acquired by George Thienpont in 1946. From 1983 onwards, his son Nicolas began making the wine.
Ninth white vintage for Puygueraud, still 100% Sauvignon. The Sauvignon blanc from Loire, perfectly adapted to the limestone rock, brings a touch of minerality.
The coolness of 2021 suits perfectly our Sauvignon gris which brings this year roundness and a beautiful exotic complexity. It should be noted that an important plot of the blend had to be discarded following the spring frost.

INFORMATIONS TECHNIQUES



- pH : 3,16
- Acidité Totale / *Total acidity* : 3,99 g/L
- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13 %
- Mise en bouteille / *Bottling* : 13 mai 2022 / *May 13, 2022*
- Numéro de lot / *Lot number* : L21
- Production : environ / *about* 750 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* : 4,88 ha (dont 1,29 ha dans l'assemblage)
Rendement / *Yield* : 31 hL/ha (46 % de grand vin)

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. 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 autumn. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning. Handpicked harvest.

Vinification : sélection des meilleures pressées et fermentation en cuve inox / *selection of the best juices and fermentation in stainless steel vats*
Elevage / *Maturation* : en cuve, 6 mois sur lies fines / *in vats, 6 months on fine lees.*

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

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE