



A L'OCCASION DU 70<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE  
DE L'ACQUISITION DU CHÂTEAU PUYGUERAUD  
**PAR GEORGE THIENPONT,**  
NOUS AVONS SOUHAITÉ LUI RENDRE HOMMAGE.

LA FAMILLE THIENPONT.

# GEORGE 2016

## Château Puygueraud, Francs-Côtes de Bordeaux

*George, idéaliste, sensible, épicurien, acquiert le château Puygueraud en 1946. Charmé par la beauté des paysages vallonnés des Côtes de Francs, il s'y établit avec sa femme. Ils y élèveront leurs treize enfants. La propriété est plantée en vignes dans les années 70. En 1981, Nicolas Thienpont vient seconder son père. Ensemble, ils entreprennent de passer d'une viticulture de production à une viticulture d'excellence, positionnant Puygueraud en propriété phare de l'appellation.*

*La Cuvée George existe depuis 2000, un clin d'oeil de ses héritiers au patriarche qui avait une affection particulière pour le Malbec et le Cabernet Franc. Elle est réalisée lorsque la qualité de ces cépages est remarquable, à partir des cuves de Puygueraud, mais en inversant l'assemblage habituel de ce dernier.*

*Le millésime 2016 marque le 70<sup>e</sup> anniversaire de l'acquisition du Château Puygueraud. Pour rendre hommage à George, l'étiquette de cette cuvée exceptionnelle est illustrée par un portrait, réalisé à la main par Clémence Thienpont à partir d'une photographie.*



# GEORGE 2016

## Château Puygueraud, Francs-Côtes de Bordeaux

### terroir

argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires à astéries et argiles

### assemblage

50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot

### superficie

27 ha (total vignoble de Puygueraud)

### viticulture

enherbement contrôlé et travail des sols ; lutte raisonnée au vignoble ; nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... ; tri manuel et mécanique de la vendange.

### élevage

12-16 mois en barriques de 225 L renouvelées par tiers

### production

environ 4 500 bouteilles

### dates de vendanges

du 15 au 21 octobre 2016

### date de mise en bouteille

15 mai 2018

### degré d'alcool

14,5°

“

THE SPICES ARE PRETTY CRAZY IN THIS WINE WITH IODINE, GRILLED STEAK AND DARK FRUIT. FULL-BODIED, LAYERED AND VERY DECADENT. CHEWY TANNINS THAT ARE COVERED BY THE FRUIT.”

JAMES SUCKLING, AVRIL 2019, 93/100



*Distributed exclusively by*