CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs-Côtes de Bordeaux (blanc)

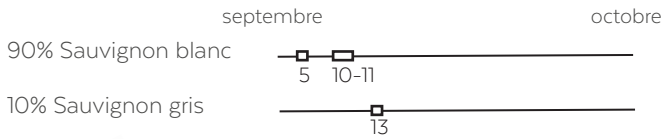
2018

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 2018, Puygueraud signe son sixième millésime en blanc. Toujours 100% Sauvignon, la belle ligne dessinée par le Sauvignon blanc est dominante, avec une présence plus discrète de l'exotique Sauvignon gris. La sélection de Sauvignon blanc de Loire, parfaitement adaptée à la côte calcaire, apporte une touche de minéralité.

The property was acquired by George Thienpont in 1946. From 1983 onwards, his son Nicolas began making the wine.
In 2018, Puygueraud created its fourth white vintage. Still 100% Sauvignon, the beautiful Sauvignon Blanc is dominant this year, with a more discrete presence of the more exotic Sauvignon Gris. The selection of Sauvignon Blanc de Loire, perfectly suited to limestone conditions, adds a touch of minerality.

INFORMATIONS TECHNIQUES



· pH : 2,97
· AT / *Total acidity* : 4,75 g/L
· Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13,5%
· Mise en bouteille / *Bottling* : 18 juin 2019 / *June 18, 2019*
· Numéro de lot / *Lot number* : L18
· Production : environ / *about* 1 600 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 (100% en production)
Rendement / *Yield* : 54,5 hL/ha

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