CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs-Côtes de Bordeaux (blanc)

2019

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.
Septième millésime de blanc pour Puygueraud, toujours 100 % sauvignon. Le sauvignon blanc de Loire, parfaitement adapté à la roche calcaire de notre parcelle Diamant, apporte une touche de minéralité. Le sauvignon gris, plus discret, amène 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.
Seventh white vintage for Puygueraud, still 100% sauvignon. The sauvignon blanc from Loire, perfectly suited to limestone conditions of our 'Diamant' plot, brings a touch of minerality. The discrete presence of the sauvignon gris gives richness and roundness to this delicate wine.

INFORMATIONS TECHNIQUES

	septembre	octobre
88% Sauvignon blanc	9-10 16-17	
12% Sauvignon gris	17	

· pH : 3,01
· AT / *Total acidity* : 5, 24 g/L
· Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13,5%
· Mise en bouteille / *Bottling* : 5 juin 2020 / *June 5th , 2020*
· Numéro de lot / *Lot number* : L19
· Production : environ / *about* 1 750 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* : 4,9 ha (100 % en production)
Rendement / *Yield* : 60 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