



# GEORGE CUVÉE DU CHÂTEAU PUYGUERAUD

## Francs-Côtes de Bordeaux

# 2018

### LA CUVÉE GEORGE

Cette cuvée est un clin d'oeil à George Thienpont qui avait une affection particulière pour le Malbec -également appelé Pressac dans le Bordelais- 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.

*This exceptional wine is a tribute to George Thienpont who had a particular affection for Malbec -called Pressac in the Bordeaux region- and Cabernet Franc. It is composed of a selection of the vats of Château Puygueraud, but reversing the usual blend of the latter.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage et dates de vendanges / *Blend and harvests*



Mise en bouteille / *Bottling* : 18 juin 2020 / *June 18<sup>th</sup>, 2020*

Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 14,5%

pH : 3,50

AT : 3,31

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

Terroir : argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires à astéries et argiles / *limestone-clay, with asteriated limestone rock subsoil, and clays*

Superficie / *Surface* : 1,4 ha

Rendement / *Yield* : 35 hL/ha

Production : environ / *about* 540 caisses / *cases*

### VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... Tri manuel et mécanique à la vendange.

*Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning. Manual and mechanical sorting at the harvest.*

Vinification : encuvage en baie entière en cuves béton, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete vats, pigeage and pumping over*

Elevage / *Maturation* : 12-16 mois en barriques 225 L renouvelées partiers / *12-16 months in 225L barrels renewed by third each year.*