

CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs Côtes de Bordeaux (blanc)

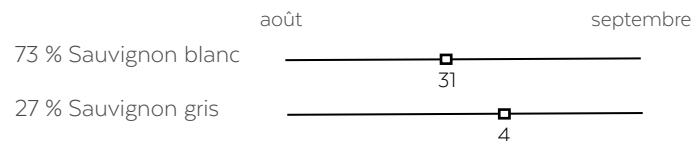
2020



LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

En 2020, Puygueraud signe son huitième millésime en blanc. La belle ligne minérale dessinée par le Sauvignon blanc est dominante. L'exotique Sauvignon gris apporte sa discrète rondeur. Cette année, l'assemblage est bâti sur la parcelle de Diamant, sélection de sauvignons blancs de la Loire ancrés sur le coteau calcaire. Elle affirme son rôle prépondérant dans l'ossature de ce cru.

In 2020, Puygueraud created its eighth white vintage. The beautiful mineral line drawn by the Sauvignon blanc is dominant. The exotic Sauvignon Gris brings its discreet roundness. This year, the blend is built on the Diamant plot, selection of Sauvignon Blanc from the Loire Valley, anchored on the limestone hillside. It asserts its preponderant role in the framework of this vintage.



INFORMATIONS TECHNIQUES

- pH : 3,09
- AT / Total acidity : 4,61 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 13 %
- Mise en bouteille / Bottling : 21 avril 2021 / April 21, 2021
- Numéro de lot / Lot number : L20
- Production : environ / about 400 caisses / cases

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

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 : 16 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.

