

# CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs Côtes de Bordeaux (blanc)

# 2014

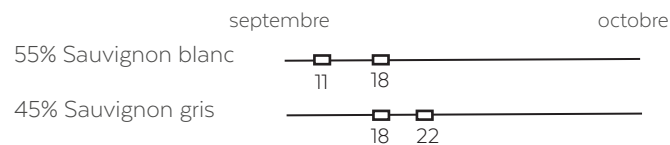


## LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Depuis 1983, c'est son fils, Nicolas, qui élabore les vins. En 2014, Puygueraud signe son deuxième millésime en blanc. Toujours 100% Sauvignon, la belle ligne dessinée par le Sauvignon blanc est dominante cette année, 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 2014, Puygueraud created its second 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.*

## Assemblage et dates de vendanges 2014 :



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

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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 : 5 ha

Rendement / Yield : 45 hL/ha (50% de grand vin)

Production : environ / about 12 000 bouteilles / bottles

## VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. 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 winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning. Handpicked harvest.*

Vinification : protection intense des jus contre les oxydations et fermentation en cuve inox / *high protection against oxidation and fermentation in stainless steel vats*

Elevage / Maturation : en cuve, 6 mois sur lies fines / *in vats, 6 months on fine lees.*