CHÂTEAU LAURIOL

Francs-Côtes de Bordeaux

2016

LE VIN

Le château Lauriol est un vin produit par le Château Puygueraud, sur les jeunes vignes de l'exploitation. 100% Merlot, il imprime son propre style, moderne, marqué d'une aromatique tendre et d'une grande fraîcheur. Vinifié sur le fruit, c'est un plaisir à déguster dès maintenant ou à conserver quelques années.

Château Lauriol is a wine produced by Château Puygueraud, with the youngs vines of the property. 100% Merlot, it has its own modern style, marked by a fine aromatic and a remarkable freshness. Build on the fruit, it is a enjoyment to drink now or to keep a few years.

MILLÉSIME 2016

100% Merlot

septembre — octobre

16-18

- pH : 3,55
- AT/ *Total acidity*: 3,15 g/L
- Degré d'alcool/ *Alcohol by volume*: 14,5%
- Numéro de lot/ *Lot number*: LCL16XX
- Mise en bouteille/ *Bottling*: 29 mai 2019/ *May 19, 2019*

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire sur sous-sols de roches, argiles et marnes/ *limestone-clay on clay, with marl and limestone rock subsoil*
Superficie/ *Surface*: 7,5 ha
Rendement/ *Yield*: 50 hL/ha
Production: environ/ *about* 50 000 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 oxidization and fermentation in stainless steel vats*

Elevage/ *Maturation* : en cuve béton non-revêtu/ *in uncoated concrete vats*

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