CHÂTEAU LAURIOL

Francs-Côtes de Bordeaux

2018

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 2018

100% Merlot

septembre — octobre

6

- Degré d'alcool/ *Alcohol by volume*: 14,5%
- Numéro de lot/ *Lot number*: LCL18XX
- Mise en bouteille/ *Bottling*: 19 janvier 2021/ *January 19, 2021*

bettane + desseauve prix+plaisir ARGENT 2022

« Un vin qu'on prend plaisir à déguster, agréable par son ses arômes nets et précis et une bouche sapide et étirée. C'est un joli vin. »

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 avec semis de céréales à l'automne. Lutte raisonnée au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... Tri des baies à réception de la vendange.

Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the autumn. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning. Sorting of the berries on reception of the harvest.

Vinification : en cuves inox et béton, extractions douces et protection des jus pour préserver le fruit / *in stainless steel and concrete tanks, gentle extractions and protection of the juices to preserve the fruit*

Elevage/ *Maturation* : en cuve béton/ *in concrete vats*

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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