



# CHÂTEAU PUYGUERAUD

## Francs Côtes de Bordeaux (blanc)

# 2022

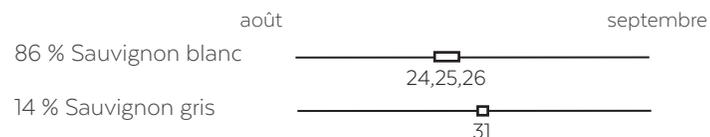
### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Dixième millésime de blanc pour Puygueraud, toujours 100 % Sauvignon. Les clones de Sauvignon blanc sélectionnés dans la Loire, parfaitement adaptés à la molasse calcaire, amènent une intense minéralité.

Les sols frais de Puygueraud sont un formidable atout dans les années chaudes. Record battu en 2022 avec un premier jour de vendanges le 24 août. Le vin se met vite en place et préserve une belle tension grâce à un ramassage rapide et précoce.

*Tenth vintage of white wine for Puygueraud, always 100% Sauvignon. The Sauvignon Blanc clones selected in the Loire, perfectly adapted to the calcareous molasse, bring an intense minerality. The cool soils of Puygueraud are a great asset in hot years. A record was set in 2022 with the first day of harvest on 24 August. The wine is quickly established and preserves a beautiful tension thanks to a fast and early harvest.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES



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

- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13,5 % estimé
- Mise en bouteille / *Bottling* : mai-juin 2023 / *May-June, 2023*
- Production : environ / *about* 1400 caisses / *cases*

### 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 (4,88 ha en production)

**Rendement / Yield** : 41 hL/ha (65 % de grand vin)

**Vignoble** : Aération des sols sous le rang par binage, enherbement et semis d'engrais vert (céréales, légumineuses) dans l'inter-rang. Amendements organiques stables (à forte teneur en carbone). Programme de traitement sans résidus. Choix de matériel végétal génétiquement diversifié et en adéquation avec le lieu lors de nos replantations. Vendanges manuelles.

**Vineyard**: *Aeration of the soil under the row by hoeing, grassing and sowing green manure (cereals, leguminous plants) in the inter-row. Stable organic amendments (with high carbon content). Residue-free treatment programme. Choice of genetically diversified plant material in line with the location when replanting. Manual harvest.*

**Vinification** : sélection des meilleures pressées et fermentation en cuves 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.*

