



Vignobles de PUY ARNAUD

Grand Vin 2019

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Age moyen des vignes

30 ans

Cépages

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

Vignoble

Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en Agriculture Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter et Biodyvin).

Vendanges

Manuelles du 16 au 25 septembre.

Vinification

Encuvage des baies entières par gravité en cuve bois et ciment. Macération pré-fermentaire à froid sous gaz inerte puis fermentation naturelle à basse température (max 25° C).

Elevage

Elevage de 6 mois pour 1/3 en fûts (dont 15 % en fûts neufs), 1/3 en demi-muids et 1/3 en jarres, puis assemblage en cuve ciment non revêtue de 3 mois.

Non collé.

SO₂ total : 77 mg/L Alcool : 14°

Mise en bouteille

27 250 bouteilles les 16 et 17 juillet 2020.

Pour des informations sur les autres millésimes, merci de contacter l'équipe.

Thierry Valette

Vigneron



EARL Thierry Valette

7 Puy Arnaud - 33350 Belvès de Castillon - France

Tel : 05 57 47 90 33 contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.fr