CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs-Côtes de Bordeaux

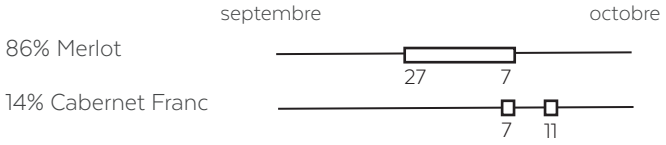
2019

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Il la replante en vignes vers la fin des années 1970. Dès 1983, c'est son fils Nicolas qui élabore les vins, Château Puygueraud devient alors une propriété «phare» des Côtes de Francs. Depuis quelques années, et avec le concours de son petit-fils Cyrille, le vin acquiert une précision plus grande et une expression plus noble.
Exceptionnellement cette année, l'assemblage de Puygueraud ne comporte pas de malbecs car ces derniers sont en cours de restructuration.

The property was acquired by George Thienpont in 1946. He then replanted the vines towards the end of the 1970's. From 1983 onwards, his son Nicolas began making the wine and Chateau Puygueraud was quickly becoming one of the flagship estates of the Côtes de Francs. For several years, and with the assistance of his grandson Cyrille, the wine attained greater precision and a nobler expression.
Exceptionally this year, the Puygueraud blend does not include malbecs because they are being restructured.

LE MILLESIME 2019



- pH : 3,53
- AT / *Total acidity* : 3,20 g/L
- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 14,5%
- Mise en bouteille / *Bottling* : 19 mai 2021 / *May 19th, 2021*
- Numéro de lot / *Lot number* : LPU19XX
- Production : environ / *about* 15 500 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* : 32,7 ha (29,8 ha en production)
Rendement / *Yield* : 47 hL/ha

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...
Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the autumn. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning and green harvest.

Vinification : encuvage en baie entière en cuves bêton et inox, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete and stainless steel vats, pigeage and pumping over*
Elevage / *Maturation* : 12 -16 mois en barriques de 225 L renouvelées par tiers / *12-16 months in 225 L barrels renewed by third each year.*

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