CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs Côtes de Bordeaux

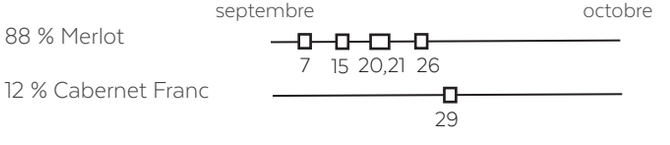
2022

LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Il la replante en vignes, à la fin des années 1970. Dès 1983, son fils Nicolas élabore les vins. Château Puygueraud devient la 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.
A l'opposé du millésime précédent, mieux valait ne pas trop attendre les vendanges en 2022. Ce choix, associé à un binage précoce et régulier de nos argiles, nous a permis de préserver des jus frais et sapides.

The property was acquired by George Thienpont in 1946. He replanted it with vines at the end of the 1970s. From 1983, his son Nicolas elaborates the wines. Château Puygueraud became the flagship property of the Côtes de Francs. In recent years, and with the help of his grandson Cyrille, the wine has acquired greater precision and a nobler expression.
Unlike the previous vintage, it was better not to wait too long for the harvest in 2022. This choice, combined with an early and regular hoeing of our clays, allowed us to preserve fresh and sapid juices.

ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2022



INFORMATIONS TECHNIQUES

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* : 31,75 ha (30,05 en production)
Rendement / *Yield* : 37,5 hL/ha
Production : environ / *about* 12 500 caisses / *cases*
TAV / *Alcohol by volume* : 14,5% vol. estimé

VITICULTURE & VINIFICATION

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.
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.

Vinification : encuvage en baies entières en cuves béton et inox, pigeages et remontages / *vating of whole grape berries in concrete and stainless steel vats, pigeage and pumping over*
Elevage / *Maturation* : 12-16 mois en cuve bois et barriques de 225L renouvelées par tiers / *12-16 months in wooden tank and 225L barrels renewed by third each year.*

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