



CHATEAU PUYBLANQUET

ST-EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME
2023



Racheté en 2020, le Château Puyblanquet permet à la famille Malet Roquefort de renouer avec son histoire : il lui a appartenu pendant plus d'un siècle et demi, 1807 à 1959. Entièrement situé sur des côteaux et plateaux argilo-calcaires, ce joyau familial ne demande qu'à être redécouvert !



VIGNOBLE

Superficie : 19 hectares (12 en production)
Sol : Plateau calcaire, coteaux argilo-calcaires
Encépagement: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

VITICULTURE

Agro-écologie
Enherbement des parcelles
Taille en guyot double et simple
Effeuilage et vendange en vert
Vendanges manuelles en cagettes

VINIFICATION

Tri des raisins par densité
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées
Fermentation alcoolique avec remontages
Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

50% de barriques neuves (dont barriques de 500L)

DATE DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : du 20/09 au 5/10
Cabernet Franc : 2 et 3/10
Rendement : 42hl/ha

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

PARAMETRES ANALYTIQUES

14.25% vol, 3.3 AT, 3.52pH

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

Après une floraison homogène au printemps et un été marqué par quelques épisodes de pluie, les vendanges ont démarré début septembre. Les Merlots ont nécessité un temps de maturité assez long, alors que les Cabernet Francs, habituellement plus tardifs, ont profité de la magnifique arrière-saison pour arriver à parfaite maturité.