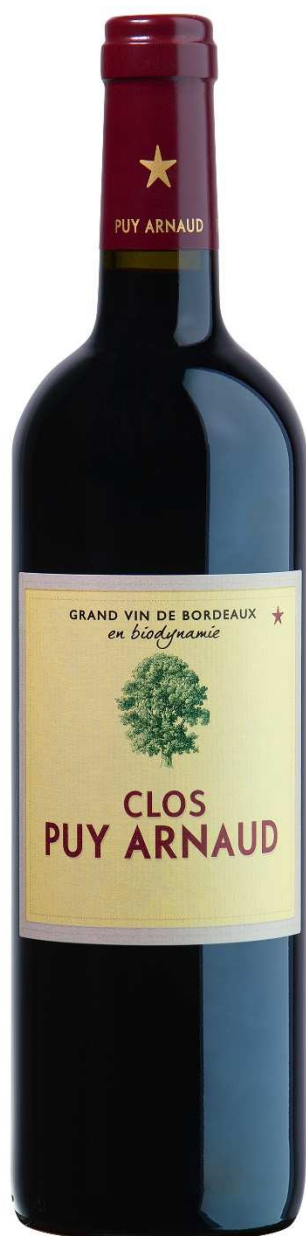


Vignobles de PUY ARNAUD

Grand Vin 2022

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 3 au 15 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 9 mois en fûts (dont 10 % en fûts neufs), demi-muids et jarres, puis assemblage de 3 mois en cuve ciment non revêtue.
Non collé.

pH : 3.35 Alcool : 14°

Notes
Antonio Galloni - Vinous 94-96 « A real stunner »
Jane Anson - 94 « Beautifully made »
Adrian Van Velsen - 93 - « Top succès »
Yves beck 91-93
Peter Moser - Falstaff -93
Alexandre Ma 92-93
Wine Advocate 90-92

Thierry Valette
Vigneron



EARL Thierry Valette

985 route des vignes - 33350 Belvès de Castillon - France
Tel : 05 57 47 90 33 contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.fr