



# CHÂTEAU PUYGUERAUD

## Francs Côtes de Bordeaux

# 2023

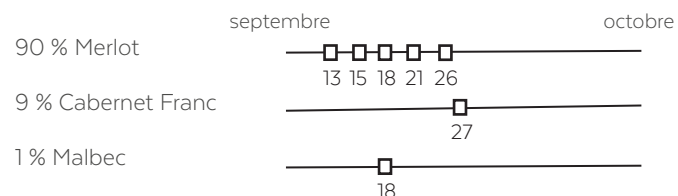
### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

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, depuis rejoint par son propre fils Cyrille. Château Puygueraud devient la propriété « phare » des Côtes de Francs. Cette année a été éprouvante pour la vigne et les hommes. Malgré un mildiou contenu, c'est la sécheresse de deux années cumulées qui a eu un impact sur nos rendements. Qualitativement, ce millésime ne manque ni de charme ni de profondeur. Le malbec, replanté en 2019, fait un retour discret dans l'assemblage.

*The property was acquired by George Thienpont in 1946. He replanted it with vines at the end of the 1970s. Since 1983, his son Nicolas elaborates the wines, now joined by his own son Cyrille. Château Puygueraud became the flagship property of the Côtes de Francs.*

*It's been a trying year for vines and winegrowers. Despite limited downy mildew, it was the cumulative drought of two years that had an impact on our yields. Qualitatively, this vintage lacks neither charm nor depth. Malbec, replanted in 2019, is making a discreet comeback into the blend.*

### ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2023



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

### 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* : 34,5 ha  
 Rendement / *Yield* : 23 hL/ha  
 Production : environ / *about* 8 700 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). 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). 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.*

