



CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs Côtes de Bordeaux

2024

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, la stricte sélection parcellaire permet au vin d'exprimer suavité et délicatesse.

The estate 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 estate of the Côtes de Francs. This year, the strict selection of plots has allowed the wine to express its smoothness and delicacy.

ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2024



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* : 18,7 ha en production
Rendement / *Yield* : 45 hL/ha
Production : environ / *about* 8 300 caisses / *cases*
TAV / *Alcohol by volume* : 13% 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.*



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