

Château du Petit Puch

G.F.A. DU PETIT PUCH
33750 SAINT-GERMAIN-DU-PUCH – TEL. 33(0)5 57 24 52 36 – FAX 33 (0)5 57 24 01 82
E mail : chateaupetitpuch@yahoo.fr
www.chateaupetitpuch.com



FICHE TECHNIQUE - 2002

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 11.10 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Production

- Rendement très bas à 37 hectolitres par hectare
- Production 42000 bouteilles

Culture et vinification:

- Taille courte, guyot simple ou double, épamprage, effeuillage
- Vendanges en vert
- Tri sur la vigne, vendanges manuelles en cagettes et tri du raisin au chai avant et après égrappage
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl. Chargement par tapis roulant, sans trituration avec un léger foulage directement en haut des cuves
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel plusieurs fois par jour
- Petit pressoir vertical à cage
- Elevage en barriques 12 mois

Citations et notes de dégustation:

- Guide Hachette 2005 avec une étoile : « *Ce 2002 étonne par sa robe rubis profonde et ses parfums de fruits légèrement dominés par un boisé intense mais de qualité. Doté de tanins encore très présents mais équilibrés, qui demandent à s'assouplir, cette bouteille sera prête dans deux ou trois ans* » (Dégustation hiver 2004)
- Note de dégustation hiver 2006 : Belle couleur rubis profonde et limpide. Nez intense et complexe aux parfums de fruits noirs, nuances torrifiées, chocolatées, réglissées et notes menthées poivrées fraîches dans un beau boisé fin. L'attaque et ronde, les tanins sont très souples avec une belle persistance de fruits noirs bien mûrs et une bonne longueur en bouche. Boire maintenant ou dans 2-3 ans.
- Château du Petit Puch nommé au concours « Best of Wine Tourism 2006 » organisé par « Great Wine Capitals Global Network » et la CCI de Bordeaux

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière

