

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 - 2003

Domaine

- Appellation Graves de Vayres, 14 hectares, Rouge
- Terroir sablo graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Rendement

- Rendement très bas à 32 hectolitres par hectare
- Production 50 000 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 foulage léger 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:

- Médaille d'Or **Concours Mondial de Bruxelles 2006**
- Prix des Vinalies , concours **Vinalies Nationales 2006** des Œnologues de France
- **Guide Hachette 2006** : « *Ses arômes fruités sont dominés par des notes boisées intenses. En bouche c'est un vin puissant, encore austère mais prometteur. Il faudra patienter entre deux à trois ans* » (Dégustation hiver 2005)
- Sélection du magazine **Régal**, Février 2007, des meilleurs Bordeaux abordables de qualité: « *Cassis intense et fraise surmûrie. Feu d'artifice au dessus du verre ! Passé le cataclysme, la bouche, plus calme, se fait gourmande et aimable. Très agréable* »
- Sélection des Bordeaux les plus convaincants sur le marché chinois, **CIVB**, Mars 2007
- Note de dégustation Mars 2007 : « *Rubis presque noir. Nez chocolat vanillé, gousse de vanille, cannelle, curry, violette. Attaque très souple, bonne acidité, astringence discrète, des notes de cassis et d'amande.* » Mme J.M. membre club de dégustation
- Château du Petit Puch nommé au concours « **Best of Wine Tourism 2006** » Organisé par « **Great Wine Capitals Global Network** » et la CCI de Bordeaux

Œnologue : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière