

Château du Petit Puch

G.F.A. DU PETIT PUCH – 3 chemin 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 - 2006

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 13 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Production et disponibilité

- Vendanges manuelles en cagettes du 18 Septembre au 2 Octobre
- Très faible rendement de 34 hl par hectare
- Assemblage limité à 55% en château du Petit Puch
- Production 26 000 bouteilles et 3000 magnum

Culture et vinification:

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Taille courte, guyot simple ou double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Tri sur la vigne, vendanges manuelles en cagettes portées directement au chai.
- Tri du raisin au chai avant et après égrappage
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl. Chargement par gravitation, sans trituration, avec foulage léger en haut des cuves
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel plusieurs fois par jour
- Cuvaision longue, environ 4 semaines
- Petit pressoir vertical à cage
- Elevage en barriques 12 mois, 50% bois neuf, 50% barriques 1 vin

Citations et notes de dégustation:

- Note de dégustation lors de la mise en bouteille du 19 Mai 2008: *Rubis très dense, nez puissant de fruits rouges, noirs et d'épices. Très belle matière. Encore sur les arômes d'élevage. Beau potentiel de garde. Attendre plusieurs années.*
- Gilbert & Gaillard Guide 2010 noté 88/100 : « *Robe dense d'un rouge jeune. Nez plaisant associant fruits noirs, notes d'épices, de cacao. Jolie matière en bouche, un vin dense aux tanins aérés et à la qualité de fruit irréprochable. Longue finale réglissée. Une locomotive pour l'appellation.* » (dégustation Novembre 2008) .
- Guide Hachette 2010, une étoile : « *2006 grenat soutenu, au bouquet élégant de fruits noirs et de girofle. Vineux et épicé, la bouche dévoile des tanins puissants et bien mûrs. Bien que déjà appréciable ce vin pourra attendre quelques années.* » (dégustation Janvier 2008)

Oenologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière. Tél. 05 57 24 52 36 ou 06 07 36 57 97