



# CHÂTEAU LAURIOL

## Francs-Côtes de Bordeaux

# 2018

### LE VIN

Le château Lauriol est un vin produit par le Château Puygéraud, sur les jeunes vignes de l'exploitation. 100% Merlot, il imprime son propre style, moderne, marqué d'une aromatique tendre et d'une grande fraîcheur. Vinifié sur le fruit, c'est un plaisir à déguster dès maintenant ou à conserver quelques années.

*Château Lauriol is a wine produced by Château Puygéraud, with the young vines of the property. 100% Merlot, it has its own modern style, marked by a fine aromatic and a remarkable freshness. Built on the fruit, it is a joy to drink now or to keep a few years.*

### MILLÉSIME 2018

100% Merlot



- Degré d'alcool/Alcohol by volume: 14,5%
- Numéro de lot/Lot number: LCL18XX
- Mise en bouteille/Bottling: 19 janvier 2021/January 19, 2021



« Un vin qu'on prend plaisir à déguster, agréable par son ses arômes nets et précis et une bouche sapide et étirée. C'est un joli vin. »

Propriétaire / Owner: Famille Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : [contact@puygeraud.com](mailto:contact@puygeraud.com)

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire sur sous-sols de roches, argiles et marnes/  
*limestone-clay on clay, with marl and limestone rock subsoil*  
Superficie/Surface: 7,5 ha  
Rendement/Yield: 50 hL/ha  
Production: environ/about 50 000 bouteilles/bottles

### VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols avec semis de céréales à l'automne. Lutte raisonnée au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... Tri des baies à réception de la vendange.

*Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the autumn. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning. Sorting of the berries on reception of the harvest.*

Vinification : en cuves inox et béton, extractions douces et protection des jus pour préserver le fruit /*in stainless steel and concrete tanks, gentle extractions and protection of the juices to preserve the fruit*

Elevage/Maturation : en cuve béton/*in concrete vats*

