

GEORGE CUVÉE DU CHÂTEAU PUYGUERAUD

Francs-Côtes-de-Bordeaux

2010



LA CUVÉE GEORGE

Cette cuvée est un clin d'oeil à George Thienpont qui avait une affection particulière pour le Malbec -également appelé Pressac dans le Bordelais- et le Cabernet Franc. Elle est réalisée lorsque la qualité de ces cépages est remarquable, à partir des cuves de Puygueraud dont une partie est isolée pendant l'élevage.

This exceptional wine is a tribute to George Thienpont who had a particular affection for Malbec -called Pressac in the Bordeaux area- and Cabernet Franc. It is composed of a selection of the vats of Château Puygueraud, a part is isolated during the aging.

Assemblage et dates de vendanges :



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* : 27 ha

Rendement / *Yield* : 40 hL/ha

Production : environ / *about* 5 500 bouteilles / *bottles*

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... vendange à la main.

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

Vinification : encuvage en baie entière en cuves béton et inox, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete and stainless steel vats, pigeage and pumping over*

Elevage / *Maturation* : 12-16 mois en barriques renouvelées par tiers / *12-16 months in barrels renewed by third each year.*

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