

# CHÂTEAU PUYGUERAUD

## Francs Côtes de Bordeaux (blanc)

# 2024

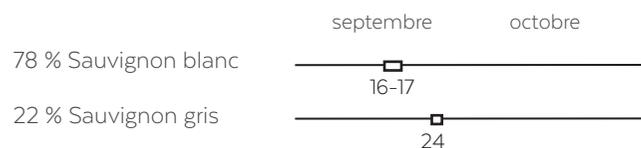


### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Puygueraud signe en 2024 son douzième millésime de blanc, toujours 100% Sauvignon. Cette année marque également une étape importante : le premier millésime certifié bio du château. La minéralité s'affiche pleinement dans ce grand vin de bordeaux aux accents Sancerrois. Nos vignes s'enracinent dans les molasses calcaires, laissant au terroir toute latitude pour s'exprimer.

*In 2024, Puygueraud signs its twelfth vintage of white wine, still 100% Sauvignon. This year also marks an important milestone: the château's first certified organic vintage. The minerality is on full display in this great Bordeaux wine with Sancerrois accents. Our vines are rooted in limestone molasses, giving the terroir plenty of room to express itself.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES



- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13 %
- pH : 3,00
- Mise en bouteille / *Bottling* : avril 2025 / *April 2025*
- Production : environ / *about* 1 500 caisses / *cases*

### VITICULTURE & VINIFICATION

**Terroir** : argiles blanches (calcaires) et limons sur molasses / *white clays (limestone) and silt over molasses*

**Superficie / Surface** : 4,88 ha

**Rendement / Yield** : 43 hL/ha (65 % de grand vin)

**Vignoble** : Aération des sols sous le rang par binage, enherbement et semis d'engrais verts (céréales, légumineuses) dans l'inter-rang. Amendements organiques stables (à forte teneur en carbone). Choix de matériel végétal diversifié et en adéquation avec le lieu lors de nos replantations. Vendanges manuelles.

**Vineyard**: *Aeration of the soil under the row by hoeing, grassing and sowing green manure (cereals, leguminous plants) in the inter-row. Stable organic amendments (with high carbon content). Choice of diversified plant material in line with the location when replanting. Manual harvest.*

**Vinification** : sélection des presses en fonction du pH et fermentation en cuves inox / *selection of the best juices according to pH and fermentation in stainless steel vats*

**Elevage / Maturation** : en cuve, 6 mois sur lies fines / *in vats, 6 months on fine lees.*

Propriétaires / *Owners* : Héritiers George Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : [contact@puygueraud.com](mailto:contact@puygueraud.com)

