



## CHÂTEAU PUYGUERAUD, CÔTES DE BORDEAUX FRANCS (37.5 CL) – 2022



### KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Dunkle Farbe. In der Nase reife Früchte, gefolgt von einem vollmundigen, kugelförmigen Auftakt mit schöner aromatischer Präsenz. Ausdrucksstarker Abgang.

RVF : 91/100

### HERKUNFT

BORDEAUX

### BEZEICHNUNG

CÔTES DE FRANCS

### WEINGUT

PUYGUERAUD

### REBSORTENBESTAND

65% MERLOT, 30%  
CABERNET FRANC, 5%  
MALBEC

### LANGLEBIGKEIT

2023 - 2032



### ÖNOLOGIE

3 Wochen Maischegärung. Gemischter Ausbau in Tanks und Fässern, davon 1/4 neu.

### SPEISEN - WEINE

GEBRATENE ENTENBRUST  
MIT MILDEN GEWÜRZEN  
- RINDERFILET  
IN KRUSTE MIT  
ROTWEINSAUCE -  
GEBRATENE TAUBE MIT  
FEIGEN UND PORTWEIN.



### WEINBAU

Lehm-Kalkboden auf Untergrund aus Kalkstein mit Asteriiden, Ton und Mergel. Handlese. Vollständige Entrappung und leichtes Pressen. Das Weingut wird von Stéphane Derenoncourt betreut.