



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



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe sombre. Nez sur les fruits mûrs qui précède une entrée en bouche savoureuse de forme sphérique avec une belle présence aromatique. Finale expressive.

RVF : 91/100

PROVENANCE
BORDEAUX

APPELLATION
CÔTES DE FRANCS

DOMAINE
PUYGUERAUD

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

LONGÉVITÉ
2023 - 2032

METS - VINS
MAGRET DE CANARD
RÔTI AUX ÉPICES
DOUCES - FILET DE
BŒUF EN CROÛTE AVEC
SAUCE AU VIN ROUGE
- PIGEON RÔTI AUX
FIGUES ET AU PORTO.



CŒNOLOGIE

Argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires à astéries, argiles et marnes. Vendanges manuelles. Eraftage total et léger foulage. La propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.



VITICULTURE

Cuaison de 3 semaines. Elevage mixte en cuve et barriques dont 1/4 neuves