



Vignobles Pueyo Saint-Émilion



Château Belregard-Figeac

Cuvée principale de la propriété

Couleur	Rouge
Catégorie	Vin Tranquille
Cépage	Vin d'Assemblage
Pays	France / Bordeaux / Libourne
Appellation	AOC Saint Émilion Grand Cru
Densité	Plantation 5500 à 7000 pieds/ha
Âge moyen	Supérieur à 40 ans
Cépages	Assemblage Merlot 70%/ Cabernet Franc 30%
Terroir	Graves
Climat	Océanique
Travaux vigne	Culture agrobiologique depuis 2010 (Ecocert), taille courte, épamprage, dédoublage, échardage manuels
Récolte	Vendanges manuelles en petit contenant, tri à la vigne, table de tri au chai après éraflage
Vinification	Petites cuves béton et inox pour sélection parcellaire Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 10°C puis fermentation alcoolique - Levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaision post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Elevage	50% en barriques chêne français 1 et 2 vins pendant 12 mois ,50 % en cuves puis 6 mois en cuve avant assemblage. Collage et filtration si nécessaire.
Mise en bouteille à la propriété	Bouteille PATRIMOINE DE BSN (fond gravé au logo Vignobles Pueyo) Bouchon En liège naturel de première qualité (Portugal) 45/24 Étiquette En papier Matisset adhésif Capsule Aluminium embouti personnalisé au logo «VIGNOBLES PUEYO»
Présentation	En harmonie avec la richesse et le potentiel de cette cuvée.
Potentiel de garde	Minimum 5 ans