



## 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, dédoubleage, 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<br>Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 10°C puis fermentation alcoolique - Levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours<br>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.<br>Collage et filtration si nécessaire.   |
| Mise en bouteille à la propriété | Bouteille PATRIMOINE DE BSN (fond gravé au logo Vignobles Pueyo)<br>Bouchon En liège naturel de première qualité (Portugal) 45/24<br>Étiquette En papier Matisset adhésif<br>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  |