



Vignobles Pueyo Saint-Émilion



Château Belregard-Figeac L'Excellence

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
Age moyen	supérieur à 40 ans
Cépages	Assemblage Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon-Sélection de lot à l'écoulage
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 Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 10°C puis fermentation alcoolique levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaion post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Elevage	12 mois en barriques chêne Français grain fin, chauffe douce.1/3 fût neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins, 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) 49/24 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 10 ans