



## Vignobles Pueyo Saint-Émilion

### Château Belregard-Figeac

Saint-Émilion Grand Cru



Couleur	Rouge
Catégorie	Vin Tranquille
Pays	France / Bordeaux / Saint-Émilion
Appellation	AOC Saint-Émilion Grand Cru
Densité	Plantation 5500 à 7000 pieds/ha
Âge moyen	Supérieur à 40 ans
Cépages	Merlot 60% / Cabernet Franc 30%, Cabernet-Sauvignon 10%
Terroir	Graves
Climat	Océanique
Travaux vigne	Culture biologique depuis 2010 (Écocert), taille courte, épamprage, dédoubleage
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 5°C puis fermentation alcoolique - Levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaision post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Élevage	50% en demi-muids 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	Bouchon en liège naturel de première qualité (Portugal) 45/24
Présentation	Différents niveaux de présentation possible
Potentiel de garde	10 ans suivant le millésime et les conditions de stockage