

# Château du Petit Puch

G.F.A. DU PETIT PUCH – 3 chemin du Petit Puch  
33750 SAINT-GERMAIN-DU-PUCH – TEL. 33(0)5 57 24 52 36 – FAX 33 (0)5 57 24 01 82  
E mail : [chateaupetitpuch@yahoo.fr](mailto:chateaupetitpuch@yahoo.fr)  
[www.chateaupetitpuch.com](http://www.chateaupetitpuch.com)



## FICHE TECHNIQUE - 2005

### Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 14 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

### Production et disponibilité

- Rendement limité à 36 hectolitres par hectare
- Production 55 000 bouteilles.

### Culture et vinification:

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Taille courte, guyot simple ou double, épamprage, effeuillage, vendanges en vert
- Tri sur la vigne, vendanges manuelles en cagettes et tri du raisin au chai avant et après égrappage
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl. Chargement par gravitation, sans trituration, avec foulage léger en haut des cuves
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel plusieurs fois par jour
- Petit pressoir vertical à cage
- Elevage en barriques 12 mois, 30% bois neuf.

### Citations et notes de dégustation:

- Un des 24 Coups de Cœur Info-Primeurs de la filière vin, Mai 2006
- Médaille d'argent au **Concours Général Agricole de Paris**, Février 2008
- Médaille d'or concours **Vinalies Internationales** des vins du monde, œnologues de France, Paris, Mars 2008
- Médaille d'argent au **Concours Mondial de Bruxelles**, Mai 2008
- Guide Hachette 2009, une étoile : « *Bouquet de sous-bois et de fruits mûrs encore marqué par le fût. Les tanins racés, bien extraits et puissants, évoluent avec beaucoup de persistance et d'équilibre. Un vin pour les amateurs de boisé qui le découvriront dans trois à cinq ans* » Dégustation Février 2008
- Gilbert & Gaillard Guide 2009 noté 87/100: « *Robe soutenue, reflets rubis. Nez engageant de petits fruits rouges, délicate note d'épices douces. Bouche souple, tanins fins, ensemble bien lié. Un millésime réussi, long doté d'une vraie finesse.* »
- Note de dégustation Décembre 2008 : « *Couleur profonde et dense. Nez de fruits rouges, épicé et boisé. Structure puissante avec des tanins très ronds. Arômes d'élevage encore bien présents, vanillé, épicé, fumé, fruits rouges. C'est un vin charnu et gras d'une très grande longueur en bouche. Beau potentiel de garde* »

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière