

# 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 - 2008**

### **Domaine**

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 10.30 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**

- Vendanges du 9 au 20 octobre
- Rendement 26 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles le 31 Mai 2010
- Production 33.600 bouteilles.

### **Culture et vinification:**

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Taille courte, ébourgeonnage, épamprages manuels, effeuillages, vendanges en vert
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl avec foulage léger en entrée de cuve
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel deux fois par jour
- Petit pressoir vertical à cage

### **Elevage**

- 12 mois en barrique. Exclusivement chêne français grain fin et très fin, séchage long à l'air libre.
- 33 % de bois neuf
- Elevage en bouteilles en chai climatisé

### **Citations et notes de dégustation:**

- Belle robe rubis sombre, le château du Petit Puch 2008 a un nez expressif d'épices et de fruits rouges et noirs avec des nuances boisées encore présentes. Rond en bouche, on retrouve ces arômes avec une belle ampleur et une longue finale. Encore jeune il mérite d'attendre un à deux ans. Bon potentiel de garde. (octobre 2010)
- 2 étoiles au Guide Hachette 2012 : « *Entièrement rénové en 2000 (le château du Petit Puch) appartient depuis 2004 à la famille La Rivière qui propose un superbe 2008 à majorité de merlot (80%). Le bouquet intense de fraise des bois et d'épices est souligné d'un boisé qui lui confère de la complexité. Le palais riche, très mûr et puissant aura besoin d'un peu de temps pour révéler tout son potentiel. Attendre au moins trois ans* » (Janvier 2011)
- Notre dégustation de mars 2011 l'a trouvé fermé avec des tanins très présents et des nuances boisés marquées. Changement total début juillet : épicé, fruité, charmeur, rond en bouche avec beaucoup de matière, une belle ampleur et une longue finale. A déguster aéré sur sa jeunesse, ou garder longtemps.

**Œnologue-conseil** : Jean-François Rontein

**Contact** : Marie-Paule et Bruno de la Rivière