

# CHATEAU PUY GALLAND

## FRANCS COTES DE BORDEAUX

Millésime 2012

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux Vins  
d'Aquitaine 2014

### Francs-Côtes de Bordeaux

**Terroir** : sols à dominante argilo-limoneux

90% Merlots, 10% Cabernets-Sauvignon

**Age des vignes** : 50 ans

**Densité de plantation** : 5000 pieds/ha

**Rendement** : 40hl/ha

**Production** : 24 000 bouteilles

### Vinification

Elle est traditionnelle, type du Bordelais, avec le souci d'extraire au mieux la couleur, les tanins et arômes naturels, contenus dans un raisin ayant obtenu une maturité « souhaitée »

### Conduite du vignoble

Enherbement.

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage.

Effillelage

Mode de conduite du vignoble en lutte raisonnée.

### Vendange

Vendange mécanique triée à la main sur table de tri.

### Elevage :

Ce vin est élevé en barriques de 1 à 2 vins pendant 12 mois.

### Temps de garde

7 à 15 ans

**Température de dégustation**

16-18°C

SCEA VIGNOBLES LABATUT  
David LABATUT  
Propriétaires récoltant

12, le Bourg  
33570 ST CIBARD