

VIEUX CHATEAU PUYNORMOND 2022

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« Le Vieux Château Puynormond est issu de parcelles de merlot situées sur l'ancienne aire d'Appellation de « Parsac Saint Emilion ».

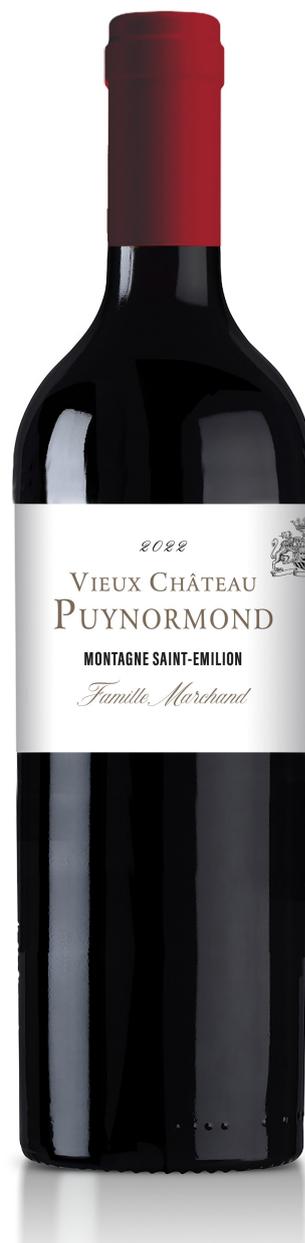
Elles sont assemblés avant de recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, de manière à respecter le fruit de notre travail.....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermo-régulée, à **faible impact énergétique** et prise en charge des effluents vinicoles
- mise en place d'une démarche **HACCP**, pour la sécurité alimentaire du consommateur
- Certification **HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3 du domaine, à compter du millésime 2018

Bruno s'investit également dans la défense de son appellation puisqu'à 40 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.



Superficie totale: 25 hectares
Superficie pour cette sélection: 1 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% de Merlot
Age du vignoble : 30 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Vinification : Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

