

# VIEUX CHATEAU PUYNORMOND 2025

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:** 6 ha  
**Sol :** Coteaux sud Argilo-calcaire  
**Cépages :** 100% de Merlot  
**Age du vignoble :** 30 ans  
**Degré :** 13%vol  
**N° Lot :** MOVP25

**A la vigne :** Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.  
**Vendange :** mécanique avec tri embarqué  
**Vinification :** Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.  
**Elevage :** Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

