

# 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

**Degré :** 14.5%vol



## Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

89/100 Dégustation du 23 octobre, 2024

« Noyau et teinte violet foncé. Nez pur avec un peu de chêne, des fruits mûrs plus foncés, du cassis, de la prune et de la cerise avec des épices douces, de la réglisse et du tabac. Bouche assez ample, texture jeune, mais avec des tanins mûrs, pas de chêne évident, une acidité fraîche, des fruits jeunes et généreux et une belle longueur. »

**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.

