



MAISON
DELOR

CHÂTEAU DU VIEUX PUIT
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

Le Château

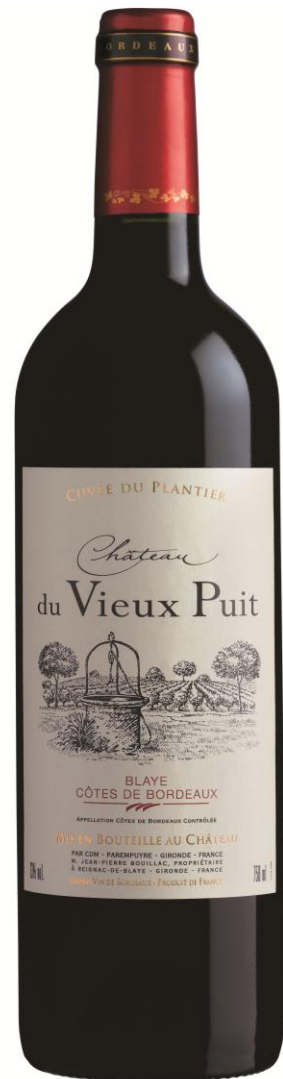
Le CHÂTEAU DU VIEUX PUIT doit son nom à un magnifique puits dont les origines remontent au Moyen-Age et qui siège au milieu de sa cour.

Le vin est le produit du meilleur de 3 terroirs différents en plein coeur de l'appellation Blaye - Côtes de Bordeaux : des sols argilo-limoneux et argilocalcaires sur la commune de Berson, des sols argileux et sable du Périgord sur la commune de Reignac, des graves et sols argilo-calcaires sur la commune de Saint-Paul. La diversité de ce terroir permet d'optimiser l'adéquation cépages/ terroir et de tirer la plus grande richesse aromatique de l'assemblage des 4 cépages : le Merlot (65%), le Cabernet Sauvignon (25%), le Cabernet Franc (8%) et le Cot (2%).

Un travail qualitatif important dans la vigne permet de mieux valoriser ce terroir : enherbement, effeuillage, ébourgeonnage, vendanges vertes offrent des raisins plus sains, qui vendangés à maturité optimale assureront une concentration maximale.

Note de dégustation

Le vin du CHÂTEAU DU VIEUX PUIT présente une belle robe sombre, et se caractérise par un nez très fruité aux arômes de cassis. La bouche est pleine, structurée sur des tanins fermes, avec une finale de bonne longueur. Il est très agréable à boire dès maintenant ou peut vieillir encore 3 à 5 ans.



Propriétaire	Jean-Pierre BOUILLAC
Superficie	45 ha
Terroir	Berson : sols argilo-limoneux et argilo-calcaires Reignac : sols argileux et sable du Périgord Saint-Paul : graves et sols argilo-calcaires.
Cépages	65% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc 2% Cot
Age moyen du vignoble	15 ans
Vinification	Macération basse température (3 jours) en cuves inox et fibre de verre