



Sélections de PUY ARNAUD

Cuvée Bistrot 2021

Vin de France



Age moyen des vignes

25 ans

Cépages

65 % cabernet franc, 35 % merlot

Vignoble

Parcelles sur plateaux calcaires, conduites en Agriculture Biologique depuis 2012 et en conversion vers la Biodynamie.

Vendanges

Manuelles, le 2 octobre.

Vinification

Encuvage des baies entières par gravité en cuve inox.
Fermentation à basse température (max 23°C).
6 jours de macération, écoulage et pressurage léger.

Elevage

Élevage sur lies fines de 6 mois en cuve inox.
Non collé.

SO₂ total : 46 mg/L Alcool : 12.5°

Mise en bouteille

5100 bouteilles le 29 mars 2022.

Thierry Valette

Vigneron



EARL Thierry Valette

Clos Puy Arnaud - 985 route des vignes - 33350 Belvès de Castillon - France
Tel : 05 57 47 90 33 contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.com