



## LES ORMEAUX 2021

AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



Vignoble : Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en agriculture biologique (AB) et biodynamique (Demeter et Biodyvin).

Âge moyen des vignes : 30 ans



Cépages : **70% merlot, 30% cabernet franc**

Vendanges : Manuelles du 27 au 28 septembre.



Vinification : Encuvage des baies entières par gravité en cuve ciment. Macération pré fermentaire à froid sous gaz inerte puis fermentation naturelle à basse température (25°C maxi). Extraction douce et lente.



Elevage : Elevage de 9 mois sur lies fines en cuve ciment non revêtue. Non collé.



Mise en bouteille : 11 000 bouteilles le 31 juillet 2022.

SO<sub>2</sub> total : 44 mg/L    Alcool : 13°    pH : 3.45



Dégustation autour de 16-18°, un carafage d'une heure dans sa jeunesse révélera la pureté de son aromatique.

EARL Thierry Valette

Clos Puy Arnaud, 985 route des vignes, 33350 Belvès de Castillon, France

05 57 47 90 33 - contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.com