



## CLOS PUY ARNAUD 2019

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, 25% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon**

Vendanges : Manuelles du 16 au 25 septembre.



Vinification : Encuvage des baies entières par gravité, macération pré fermentaire à froid sous gaz inerte, puis fermentation à basse température (25°C maxi).



Elevage : Elevage de 6 mois pour 1/3 en fûts (15% de bois neuf), 1/3 en demi-muids et 1/3 en jarres puis assemblage en cuve ciment non revêtue pendant 3 mois. Non collé.



Mise en bouteille : 27 250 bouteilles le 16 et 17 juillet 2020.

SO<sup>2</sup> total : 77 mg/l

Alcool : 14°

pH : 3.43

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