

CHÂTEAU PUYPARPIN

APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	SCEA Château Puycarpin	Encépagement Grape varieties	Merlot 60% Cabernet sauvignon 36 % Malbec 4%
Localisation / location	Belvès de Castillon, Gironde	Vendanges / harvest	parcellaire
Superficie / surface	15 ha	Vinification	Traditionnelle, cuves en béton
Sol / soil	Argilo-calcaire / clay-limestone	Elevage / ageing	12 mois en barriques 12 months in barrels

Le village de Castillon-la-Bataille rappelle la bataille décisive qui eut lieu en 1453 et qui symbolise la fin de la guerre de Cent Ans et la reconquête de l'Aquitaine. Propriété du groupe Grands Vins de Gironde, le château est établi sur la commune de Belvès de Castillon, à l'est de Saint-Emilion. Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement remarquable et tire parti d'un excellent régime hydrique dû au drainage naturel du fait de la pente et grâce au substrat calcaire.

Le vignoble est suivi de façon traditionnelle. La vendange est entièrement éraflée, foulée et mise en cuve en réalisant une sélection parcellaire rigoureuse. Dans des cuves en béton, les fermentations alcooliques sont conduites à 28°/30°C afin de préserver les arômes et la finesse du raisin. Les vins sont ensuite élevés en barrique durant un an. Un soutirage tous les deux mois rend le vin parfaitement limpide. La mise en bouteille se fait au château deux ans après la récolte.

Château Puycarpin, à la franche couleur bordeaux, offre au nez d'agréables arômes de fruits rouges frais, de pain d'épices et de poivron. En bouche, la trame puissante, bien équilibrée, et les tanins bien mûrs laissent s'exprimer des arômes de vanille et de pain grillé. La finale, légèrement épicée, laisse un bon souvenir de la dégustation.

Servi chambré à 16°/17°C, il convient en accompagnement de viandes rouges grillées, d'un gigot d'agneau ou d'un confit de canard, et de la majorité des fromages moyennement corsés.



The town of Castillon-la-Bataille was the scene of the decisive battle in 1453 that put an end to the Hundred Years' War and returned the Duchy of Aquitaine to the kingdom of France. The estate, owned by the Grands Vins de Gironde group, is in Belvès de Castillon, east of Saint-Emilion. The vineyard, planted on a south-facing hillside, receives sunshine all day long.

The grapes are entirely destemmed, crushed and put into vats, with careful attention paid to separating wine from different plots to make the best possible blend. Alcoholic fermentation takes place in concrete vats, which provide good heat insulation, at 28°/30°C to preserve all the aromas and finesse of the grapes. Post-fermentation skin contact varies depending on the ripeness of the grapes and extractability of the flavour and colour compounds. The wine is then barrel-aged for one year and racked every two months until it is perfectly clear. Bottling takes place at the estate, two years after the harvest.

Château Puycarpin is a clear, bright red colour, with a fascinating bouquet of fresh red-berry fruit, gingerbread, and green pepper. On the palate, its powerful, well-balanced structure is based on attractive, ripe tannin and the flavour is enhanced by hints of vanilla and toast. The slightly spicy aftertaste leaves a wonderful final impression.

This wine is a fine accompaniment to grilled red meats, leg of lamb or duck confit, and most medium-strong cheeses.