

## CHATEAU PUY-MARCEAU

### Bordeaux Rouge



### PRESENTATION

Attirés par la grande qualité de ses terroirs et la belle exposition de ses coteaux, Henri BAYLET et son fils Michel acquièrent la propriété en 1959. Très rapidement, de gros chantiers furent lancés sur ce domaine familial qui ne comptait alors que 27 hectares de vignoble. Début des années 80, Michel BAYLET, en quête de terroirs complémentaires à ceux existant déjà à LANDEREAU, fait l'acquisition d'un second domaine viticole.

Un nouveau chantier redémarre alors pour mettre en place un beau vignoble de 29 hectares. Puis, en 1988, Bruno Baylet, petit-fils d'Henri et fils de Michel, vient vinifier son premier millésime à LANDEREAU.

### DEGUSTATION

Très belle robe rouge sombre. Ce vin, au nez très intense et aux arômes de fruits rouges et noirs, est très élégant. Bouche ronde, souple, charnue, aux tanins mûrs et frais. La finale est persistante.

Le chateau Puy-Marceau accompagnera merveilleusement bien les viandes, les volailles, les gibiers et les fromages. Il doit être servi à une température ambiante de 17° C. Ce vin, agréable à boire dès maintenant, peut se conserver et s'améliorer durant 4 à 10 ans selon les millésimes.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Sols :**  
argilo-silicieux avec croupes graveleuses

**Cépages :**  
70% Merlot,  
20% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc

**Vendanges :** Récolte mécanique et manuelle. Tri des raisins au conquet dès réception. Erafage et foulage des raisins avant l'encuvage.

**Vinification :** Macération à froid durant quelques jours avant fermentation alcoolique à température régulée de 25 à 28° C. Ensuite, macération pouvant durer jusqu'à 15 jours. Fermentation malo-lactique en suivant.

**Elevage :** 12 mois en cuves et fûts de chêne avec soutirages durant les 6 premiers mois. Collage au blanc d'oeuf suivi d'une pré-filtration éventuelle.