

# Château Puy Galland

David LABATUT

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis exigeant

L'occupation que vous préférez ?

J'aime jouer au tennis

Ce que vous aimez dans le vin ?

Le plaisir de la dégustation

La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

La sincérité

Ma famille exploite la propriété du Puy Galland depuis quatre générations aujourd'hui. Je suis très fier de pouvoir perpétuer un savoir-faire familial et constater que notre vignoble s'est étendu de quatre à vingt-trois hectares ! Nous conduisons nos vignes avec une exigence sans failles, pour offrir des vins de qualité et faire de la dégustation un moment de plaisir assuré.



## Château Puy Galland

### FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint Cibard et Lussac

**Surface totale du vignoble :** 23 hectares

**Type de sols :** Argilo-calcaire

**Assemblage de cépages :** 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon

**Vinification et élevage :** Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en cuve ciment.

**Notes de dégustation :** La couleur est soutenue, sur des teintes grenats. Le nez est ouvert. La bouche dispose d'une trame tannique riche, sur un fruit rouge frais et gourmand. L'ensemble est équilibré, travaillé en finesse, aboutissant sur un vin gouleyant et accessible. Une réussite.

**Accords mets et vins :** Viandes blanches grillées

**Récompenses :**

**Millésime 2015 :** Médaille Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille de Bronze IWC 2016, 87/100 Blind Tasted par Andreas Larsson

**Millésime 2016 :** Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminale 2017