

Caroline

Graves

2023

COULEUR

Blanc

ASSEMBLAGE

50 % Sauvignon blanc
45 % Sémillon
5 % Sauvignon gris

DATE DES VENDANGES

23 août

VENDANGES

Mécanique

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Débourage suivi par une stabulation à froid sur lies pendant 1 semaine. Fermentation en barriques entre 18°C et 22°C.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en barriques de chêne Français (50% neuves) pendant 9 mois. Bâtonnages réguliers des lies.

NOMBRE DE BOUTEILLE

66 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,00 %

PH

3,27



HUBERT DE BOUARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie