

# 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. Débourageage 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 BOÜARD**  
**CONSULTANT & ASSOCIÉS**  
Viticulture et œnologie