

Château Magnol

Haut-Médoc

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

48 % Cabernet Sauvignon
46 % Merlot
4 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

DATE DES VENDANGES

du 18 septembre au 3 octobre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Fermentation malolactique avec un délestage par jour - 3 semaines de macération. Mise en barriques dès la fin de la fermentation malolactique.

ELEVAGE

Elevage en barriques pendant 12 mois

NOMBRE DE BOUTEILLE

137 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,00 %

PH

3,70



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie