

# 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