

Château de Carles

Fronsac

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

93% Merlot
4% Cabernet Franc
3% Malbec

DATE DES VENDANGES

14septembreau6octobre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Vinification en cuves en inox
thermorégulées

ELEVAGE

12à 14mois en cuves inox
thermorégulées. Collage au blanc
d'oeuf frais. Mise en bouteilles au
Château.

NOMBRE DE BOUTEILLE

79 600

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,00 %



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie