

Haut Carles

Fronsac

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

90% Merlot
10% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

du 14 au 26 septembre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Vinification parcellaire par gravité en cuves inox tronconiques inversées.

ELEVAGE

16 à 18 mois en barriques de chêne français (50% bois neuf). Collage au blanc d'oeuf frais. Mise en bouteilles au Château.

NOMBRE DE BOUTEILLE

18 500

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,50 %



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie