

# Château CARLMAGNVS

## FICHE TECHNIQUE

**Appellation :** Fronsac

**Superficie :** 20 hectares

**Terroir :** Argilo-Calcaire & Plateau Calcaire

**Cépages :** 90% Merlot & 10% Canernet Franc

**Cuverie :** En bois de 50 hectolitres à 10 hectolitres

**Vinification :** Après triage, pas de foulage des raisins afin de préserver un maximum de fruits, remontages et pigeages quotidiens en fonction de la dégustation d'Arnaud Roux-Oulié et de son conseil.

**Consultants :** Stéphane Derenoncourt & Hannah Fiegenschuh

**Élevage :** En barriques durant 12 à 14 mois dont 30 à 40% de bois neuf en fonction des tannins du millésime.

**Production :** La production d'un nouveau millésime est le résultat d'une année de réflexion, d'adaptation et d'observation en fonction des conditions climatiques. Le cas échéant, nous modifions notre travail dans le vignoble, en vinification ainsi que dans l'élevage. Précision et spontanéité est le bel assemblage pour élaborer un grand vin.

