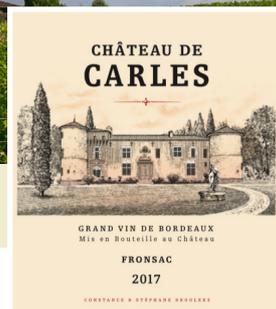




# CHÂTEAU DE CARLES 2017



## LE VIN

Soyeux au palais et enveloppé de tanins aussi délicats que fondus, ce vin dessine les contours d'un fronsac résolument moderne. Il est construit autour d'un fruit profond, net et gourmand. Avec un rapport prix-plaisir au sommet des Bordeaux, il est prêt à boire immédiatement. Il peut aussi rester en cave pour une génération.

## LE DOMAINE

Au flanc du tertre de Fronsac, au-dessus de la vallée de l'Isle, ce château fortifié à la fin du 14<sup>e</sup> siècle prend son aspect actuel au cours de la Renaissance. Célébré par Ronsard, il a vu défiler les esprits les plus brillants : Montaigne, La Boétie, Rousseau, et de nombreux autres... Il y a 120 ans, le Sénateur Guillaume Chastenet de Castaing entre en scène. Il est suivi par son fils Jacques, illustre historien de l'Académie Française, et par son petit-fils Antoine. Depuis 1983, l'aventure vigneronne familiale se poursuit par la quatrième génération, celle de Constance et de son époux Stéphane Droulers. Dans une même quête de qualité sans concession, les deux époux produisent des vins modernes, équilibrés et respectueux de la magie du grand terroir historique de Fronsac.

## L'ÉQUIPE

**Propriétaire :** SCEV du Château de Carles

**Gérants :** Stéphane et Constance Droulers

**Directeur :** Yannick Reyrel

**Œnologue :** Hubert de Bouïard



## LE VIGNOBLE

**Appellation :** AOC Fronsac

**Superficie totale :** 15 ha

**Terroir :** Argile et argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais

**Encépagement :** Merlot 96 %, Cabernet Franc 2 %, Malbec 2 %

**Âge moyen du vignoble :** 35 ans

**Densité de plantation :** 7 500 à 10 000 pieds /ha

**Viticulture responsable :** traditionnelle avec enherbement et/ou travail du sol vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires

**Rendement :** 16 hl/ha

**Production :** 14 800 Bouteilles

## LES VENDANGES

Du 27 septembre au 3 octobre 2017.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri densimétrique de la récolte.

## L'ASSEMBLAGE

Merlot 90%,

Cabernet Franc 5%, Malbec 5%

## LA VINIFICATION

Parcellaire en cuves inox thermo régulées

## L'ÉLEVAGE

6 mois en cuves inox.

12 mois en moyenne, 100% chêne français.

Chais d'élevage thermorégulé.

Mise en bouteille sans collage.