



CHATEAU DE CARLES 2019

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^e 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 Chastenot 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 Bouard



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 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 : 52 hl/ha
Production : 70 000 Bouteilles

LES VENDANGES

Du 26 septembre au 10 octobre 2019.
Vendanges manuelles en cagettes.
Tri densimétrique de la récolte.

L'ASSEMBLAGE

Merlot 97,5%,
Malbec 2,5%

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire par gravité

L'ÉLEVAGE

12 à 14 mois en cuves inox.
Chais d'élevage thermorégulé.
Collage au blanc d'œuf frais.