



HAUT-CARLES 2018

LE VIN

Ce cru d'exception issu de sélections parcellaires est superbe de concentration. Il est lancé en 1994 pour rivaliser avec les plus prestigieux vins de Bordeaux. Il dévoile le fruit éclatant du merlot, un boisé très délicat et une bouche crémeuse dans des tanins de soie. Délicieux dans sa jeunesse, il laisse émerger un bouquet encore plus complexe et harmonieux au fil du temps.

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 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 : 18.3 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 : 37 hl/ha
Production : 40 000 Bouteilles

LES VENDANGES

Du 26 septembre au 11 octobre 2018. Vendanges manuelles en cagettes. Tri densimétrique de la récolte.

L'ASSEMBLAGE

100% merlot

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire par gravité en cuves inox thermo régulées

L'ÉLEVAGE

100% en barriques de chêne français dont 50% de bois neuf