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

Elevage : 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.

Maison Roux-Oulié - 33126 Fronsac
arnaud.rouxoulie@gmail.com