



## CLOS PUY ARNAUD 2023

AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



Vignoble : Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en agriculture biologique (AB) et biodynamique (Demeter et Biodyvin).

Âge moyen des vignes : 30 ans



Cépages : **50% merlot, 45% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon**

Vendanges : Manuelles du 5 au 18 septembre.



Vinification : Encuvage des baies entières par gravité, macération pré fermentaire à froid sous gaz inerte, puis fermentation à basse température (25°C maxi).



Elevage : 1/3 en fûts (10% de bois neuf), 1/3 en jarres et 1/3 en cuve béton.



Alcool : 14°      pH : 3.45



CLOS  
PUY ARNAUD

Grand Vin 2023