



## CLOS PUY ARNAUD 2024

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 : **60% merlot, 40% cabernet franc,**

Vendanges : Manuelles du 30 septembre au 5 octobre.



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.



Mise en bouteilles : 24 000 bouteilles en août 2025.

So<sup>2</sup> total : 40 mg/l      Alcool : 13°      pH : 3.30

