

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2010



Château le
CHATELET

Château LE CHATELET

Propriétaire-Exploitant : Julien BERJAL

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Surface : 3 ha 27

Sol : Plateau calcaire à astéries.

Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Densité de plantation : 6.600 pieds/hectare et 8.000 pieds/hectare

Méthodes culturales : taille en guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage, éclaircissages et effeuillages manuels, vendanges manuelles, tri sur table vibrante.

Dates Vendanges : - Merlot 5 et 8/10/2010
- Cabernet Franc le 21/10/2010

Vinification : extractions douces, cuves ciment thermorégulées, vinifications intégrales en barriques (10%), cuvaison douce de quatre semaines, fermentation malolactique en barriques neuves pour 40%

Elevage : 12 à 18 mois, 40% barriques neuves, 60% barriques 1 Vin

Mise en bouteilles : Le 24 Mai 2012 : - 14874 Bouteilles
- 908 Magnums
- 18 Doubles Magnums
- 10 Impériales