

# FICHE TECHNIQUE

Millésime 2008



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 6,7/10/08  
- Cabernet Franc le 16/10/08

**Vinification** : extractions douces, cuves ciment thermorégulées, , cuvaïson 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 22 Avril 2011 : - 16389 Bouteilles