

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2009



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 30/09/09 et le 1/10/09
- Cabernet Franc le 9/10/110

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

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

Mise en bouteilles : Le 22 Avril 2011 : - 14317 Bouteilles
- 900 Magnums
- 96 Doubles Magnums
- 10 Impériales