

# FICHE TECHNIQUE

## Millésime 2013



## Château LE CHATELET

**Propriétaire-Exploitant** : Julien BERJAL

**Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru Classé

**Surface** : 3 ha 18

**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 1,2,3/10/13  
- Cabernet Franc le 9/10/12

**Vinification** : extractions douces, cuves ciment thermorégulées, vinifications intégrales en barriques ( 65%), cuvaison douce de quatre semaines, fermentation malolactique en barriques neuves pour 66%

**Elevage** : 12 à 18 mois, 66% barriques neuves, 34% barriques 1 Vin

**Mise en bouteilles** : Le 8 Juin 2015 : - 10460 Bouteilles  
- 200 Magnums  
- 10 Doubles Magnums  
- 5 Impériales