

# FICHE TECHNIQUE

## Millésime 2014



Château le  
**CHATELET**

GRAND CRU CLASSÉ

## 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 6,7/10/14  
- Cabernet Franc le 15/10/14

**Vinification** : extractions douces, cuves ciment thermorégulées, cuves inox complètement ouvertes en pigeages, vinifications intégrales en barriques (30%), cuvaision douce de quatre semaines, fermentation malolactique en barriques neuves.

**Elevage** : 12 à 18 mois, 50% barriques neuves, 50% barriques 1 Vin

**Mise en bouteilles** : Le 31 Mai 2016 : - 13389 Bouteilles  
- 240 Magnums  
- 18 Doubles Magnums  
- 12 Impériales