

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2023



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 18,19 et 20/09/23
- Cabernet Franc le 27/09/23

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

Élevage : 12 à 18 mois, 40% barriques neuves, 40% barriques 1^{er} Vin, 15% amphore et 5% Cuve
Rendement 45HL/HA TAV 14,5%vol. PH 3,5. AT 3,46

