

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2011



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 16,19,26/09/11
- Cabernet Franc le 3/10/11

Vinification : extractions douces, cuves ciment thermorégulées, vinifications intégrales en barriques (20%), cuvaison douce de quatre semaines, fermentation malolactique en barriques neuves pour 45%

Elevage : 12 à 18 mois, 45% barriques neuves, 55% barriques 1 Vin

Mise en bouteilles : Le 25 Avril 2013 : - 15060Bouteilles
- 303 Magnums
- 212 Doubles Magnums
- 5 Impériales