

# FICHE TECHNIQUE

## Millésime 2018



## 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 25, 26 et 27/09/19  
- Cabernet Franc le 6/10/19

**Vinification :** extractions douces, cuves ciment thermorégulées, cuves inox complètement ouvertes en pigeages, vinifications intégrales en barriques (20%), cuvaison douce de quatre semaines, fermentation malolactique en barriques neuves.

**Elevage :** 12 à 18 mois, 50% barriques neuves, 50% barriques 1<sup>er</sup> Vin