

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2021



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 1,2/10/21
- Cabernet Franc le 11/10/21

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

TECHNICAL SHEET

Vintage 2021



Château le
CHATELET

GRAND CRU CLASSÉ

Château LE CHATELET

owner - operator: Julien BERJAL

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru Classé

Area : 3 ha 18

Soil : Limestone plateau with asterias.

Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Planting density: 6.600 pieds/hectare and 8.000 pieds/hectare

Cultivation methods: double Guyot pruning, tillage and grassing, disbudding, manual thinning and leafing, manual harvest, sorting on a vibrating table.

Harvest dates: - Merlot 1,2/10/21
- Cabernet Franc le 11/10/21

Vinification: gentle extractions, thermoregulated cement vats, completely open stainless steel vats with punching down, full vinification in barrels (20%), gentle vatting for four weeks, malolactic fermentation in new barrels.

Aging: 12 to 18 months, 50% new barrels, 50% barrels 1 Wine