



CHÂTEAU DE CHAMBERT

Vignoble

Cépages : 100% Malbec

Age Moyen des Vignes : 40 ans

Densité de Plantation : 5000 Pieds/Ha

Rendement /hectare: 28 hl/ha

Altitude Moyenne : 288 m

Exposition : Sud / Sud-Est

Sol : Argilo-calcaire (Kimméridgien).

Méthode culturale: Biodynamie

Vinification

Tri Manuel et Egrappage, pas de S02 ajouté.

Fermentation Alcoolique: En cuves béton, levures indigènes, contrôle des températures (25-28°C)

Mode d'extraction : Remontages

Durée Totale de Cuvaison : 22 jours

Pressurage : Les Vins d'Egouttage et Presses sont séparés.

Fermentation Malolactique : Naturelle, réalisée en Barriques

Elevage : 12 mois en barriques d'un vin (fermentation malo lactique non déclenchée, généralement faite au printemps suivant en barrique).

Embouteillage à la propriété avec léger ajout de S02 à la mise.

Données Techniques

Potentiel de Garde : estimé à 20 ans et plus

Certification Ecocert



MILLÉSIME 2014 (CERTIFIÉ AB)