



# 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)