

Château Charmail

Fiche Technique

Millésime 2022



<u>Appellation</u>	≈	Haut-Médoc
<u>Terroir</u>	≈	Argilo graveleux
<u>Superficie</u>	≈	52 hectares
<u>Densité de plantation</u>	≈	8300 pieds par hectare
<u>Degré</u>	≈	14°
<u>Viticulture</u>	≈	Travail des sols, effeuillages et vendanges manuels, En conversion BIO
<u>Rendement</u>	≈	15 hectolitres par hectare
<u>Encépagement</u>	≈	42 % merlot, 40 % cabernet sauvignon, 14 % cabernet franc, 4 % petit verdot
<u>Age de la vigne</u>	≈	31 ans
<u>Récolte</u>	≈	manuelle à 100 %
<u>Dates des vendanges</u>	≈	du 19 au 22 Septembre pour le Merlot, les 22 et 23 Septembre pour le Petit Verdot, les 26 et 27 Septembre pour le Cabernet Franc, du 27 au 29 Septembre pour le Cabernet Sauvignon Sélection des baies par densimétrie (tribaie)
<u>Vinification</u>	≈	Macération et fermentation à basse température, extraction très douce
<u>Elevage</u>	≈	85 % en barriques de 500 l pendant 12 mois dont 50 % de bois neuf, 15 % dans des œufs en béton.
<u>Assemblage</u>	≈	37 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc, 45 % Merlot, 5 % Petit Verdot.
<u>Autres particularités de vinification</u>	≈	Barriques de 500 litres et œufs en béton de 17 hectolitres
<u>Production</u>	≈	100 000 bouteilles de 1er vin
<u>Oenologue</u>	≈	Hubert De Bouard

Propriétaires : Familles d'Halluin & Liquard
Adresse : Charmail 33180 St Seurin de Cadourne
Téléphone : 05 56 59 70 63

Email : charmmail@chateau-charmail.fr
Site Internet : www.chateau-charmail.fr

