



### **VINEYARD**

**Situation :** on limestone cliffs.

**Size :** 13,5 hectares.

**Soils :** gravel and clay with a chalky subsoil.

**Grape varieties :** 53 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 22 % Cabernet Franc.

**Viticulture :** high density planting - 5 500 vines/ha

**Harvest :** by hand followed by manual selection

E.A.R.L. Château Clos Chaumont  
405 VC 08 Route de Chaumont, « Lieu-dit Chomon »  
33550 HAUX, FRANCE  
Tel : + 33 (0)5 56 23 37 23 Mobile : +33 (0)6 07 17 18 40  
chateau-clos-chaumont@wanadoo.fr  
www.closchaumont.com

### **Owner / Propriétaire**

Mr. Pieter Verbeek

### **Enologist / Enologue**

Mr. Hubert de Boüard de Laforest (Château Angélus)

### **VIGNOBLE**

**Situation :** falaise calcaire.

**Taille :** 13,5 hectares.

**Sols :** argilo-graveleux sur sous-sols calcaires.

**Encépagement :** 53 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 22 % Cabernet Franc.

**Viticulture :** forte densité - 5 500 pieds/ha

**Vendanges :** récolte manuelle, selon maturité.

## **CHARMES DE CLOS CHAUMONT 2006**

**Blend / Assemblage :** 69 % Merlot, 31 % Cabernet Franc

**Production :** 26 600 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 13 % vol.

### **WINEMAKING & AGEING**

**Fermentation :** 3 weeks in concrete tanks.

Cold pre-fermentation maceration & 2 weeks controlled at 28°C.

Manual punching down.

**Ageing :** 15 months in oak barrels (which 20 % new).

### **VINIFICATION & ÉLEVAGE**

**Vinification :** 3 semaines en cuve béton.

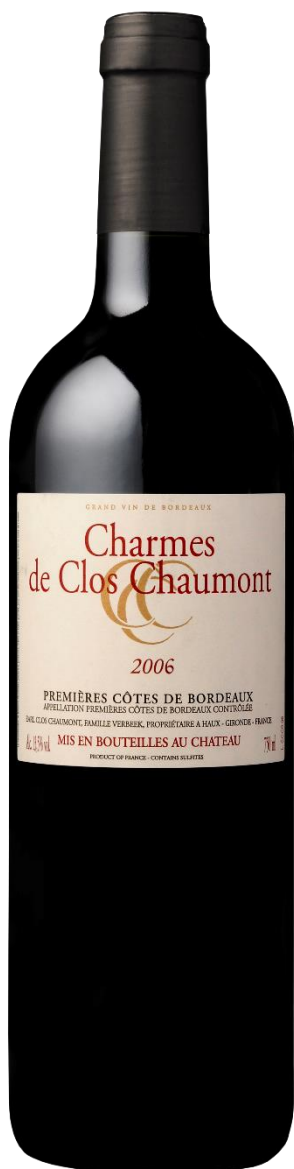
Macération pré-fermentaire à froid & 2 semaines à 28°C.

Pigeages manuels.

**Élevage :** 15 mois en barriques (dont 20 % neuves).

### **MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales récompenses**

- Guide Gilbert & Gaillard : Gold
- Gault & Millau 2010 : 15/20



Hubert de Boüard