



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 2011

Blend / Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Production : 21 870 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 14,5 % vol.

WINEMAKING & AGEING

Fermentation : 3 weeks in concrete tanks.

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

Manual punching down.

Malolactic fermentation : in barrels.

Ageing : 12 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.

Fermentation malolactique : en barriques.

Élevage : 12 mois en barriques (dont 20 % neuves).

MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales récompenses

- La RVF – Guide des bonnes affaires du vin 2016 : 15,5/20
- Gilbert & Gaillard 2015 : 85/100 *Sinks robe, slightly evolved reflections. Nose of very mature fruits, notes of undergrowth, humus. The mouth is extremely melted but preserved balance and harmony. Freshness presents until finale in a register of spices and pleasant undergrowth.*
- Best French Wines for USA – Miami 2013 : Gold



Hubert de Boüard