



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 Angéhus)

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

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 2012

Blend / Assemblage : 58 % Merlot, 42 % Cabernets

Production : 18 130 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 14 % vol.

WINEMAKING & AGEING

Fermentation : 3 weeks in concrete tanks.

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

Manual punching down.

Ageing : 12 months in oak barrels (which 20 % new).

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification : 3 semaines en cuve béton.

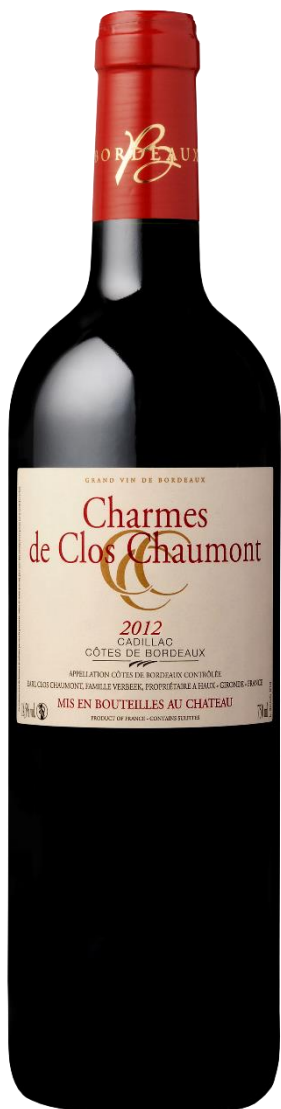
Macération pré-fermentaire à froid & 2 semaines à 28°C.

Pigeages manuels.

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

MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales récompenses

- Gilbert & Gaillard 2015 : 83/100 *Beautiful sinks robe, slightly evolved reflections. Nose spread by very mature fruits, notes of plum, prune. In mouth a mature wine in the very polite material and in the aromas in phase of evolution. To appreciate without waiting.*



Hubert de Boüard