



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

Œnologist / Œnologue

Mr. Hubert de Boüard de Laforest (Château Angéhus)

VINEYARD

Situation : on limestone cliffs.

Size : 13,5 hectares (which 1,5 ha of white varieties)

Soils : gravel and clay with a chalky subsoil.

Grape varieties : 61 % Sémillon, 39 % Sauvignon gris.

Viticulture : high density planting - 5 500 vines/ha

Harvest : by hand followed by manual selection

VIGNOBLE

Situation : falaise calcaire.

Taille : 13,5 hectares (dont 1,5 ha de blanc)

Sols : argilo-graveleux sur sous-sols calcaires.

Encépagement : 61 % Sémillon, 39 % Sauvignon gris.

Viticulture : forte densité - 5 500 pieds/ha

Vendanges : récolte manuelle, selon maturité.



CHATEAU CLOS CHAUMONT 2008 – Dry White

Blend / Assemblage : 65 % Sémillon, 35 % Sauvignon Gris

Production : 2 940 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 13 % vol.

WINEMAKING & AGEING

Maceration : 24 hours

Fermentation : in stainless tank & oak barrels at low temperature

Ageing : 7 months in oak barrels on lees.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération : 24 heures

Fermentation : en cuve inox et en barriques à basse température

Élevage : 7 mois en barriques sur lies fines.

MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales Récompenses

- Gilbert & Gaillard 2011 : 85/100
- Jancis Robinson : 14,5
- Gault & Millau : 14/20

Hubert de Boüard