



### **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

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 Angélys)

### **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 2015 – Dry White**

**Blend / Assemblage :** 72 % Sémillon, 28 % Sauvignon Gris

**Production :** 3 430 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 13 % vol.

### **WINEMAKING & AGEING**

**Harvest :** by hand,

**Maceration :** 24 hours with dry ice in press

**Fermentation :** 100 % in oak barrels at low temperature

**Ageing :** 9 months in oak barrels on lees.

### **VINIFICATION & ÉLEVAGE**

**Vendanges :** manuelles,

**Macération :** 24 heures avec carboglace en presse

**Fermentation :** 100% en barriques à basse température

**Élevage :** 9 mois en barriques sur lies fines.

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

**James Suckling : 90-91** (2016.03.23)

« Pretty density and ripe fruit clarity. Full body, good acidity and a pear and sliced apple aftertaste. »



Hubert de Boüard