



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.

Average age : 15 years.

Viticulture : high density planting - 5 500 vines/ha

Harvest : by hand followed by manual selection

Château Clos Chaumont E.A.R.L.

VC 8 Route de Chaumont, Chomon 405 – F 33550 HAUX,

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 Bouïard de Laforest (Château Angélus)

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.

Age moyen : 15 ans.

Viticulture : forte densité - 5 500 pieds/ha

Vendanges : récolte manuelle, selon maturité.



CHATEAU CLOS CHAUMONT 2018 – Dry White

Blend / Assemblage : 50 % Sémillon, 50 % Sauvignon Gris

Production : 2 200 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 13 % vol.

WINEMAKING & AGEING

Harvest : Mechanic, on August 31th

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 : machine le 31/08/2018

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

Hubert de Bouïard