



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 Bouïard de Laforest (Château Angélys)

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.



UNE PASSION DE CHAUMONT 2015

Blend / Assemblage : 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc

Production : 4 660 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 14,5%

WINEMAKING & AGEING

Fermentation : 2 months in oak barrels

Malolactic fermentation : in oak barrels

Ageing : 18 months in oak barrels

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification : 2 mois en barriques.

Fermentation malolactique : en barriques.

Élevage : 18 mois en barriques.

Hubert de Bouïard

MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales récompenses

Decanter – Jane Anson (January 2017) **91** « An extremely consistent estate, displaying good depth of fruit. This really does excel in its category, even though I know it is priced ambitiously for a Côtes wine. It has flesh and good bold thought, coffee edging, firm tannins, brambly fruits, fine acidity. »

Bettane & Desseuve – Prix Plaisir 2018 : Silver medal

Guide Hachette 2019 : 2*