



Château Haut Chaigneau 2019

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Environ 20 hectares.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (% vol.) :</u>	14.5% vol.
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.24 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u> g/l
<u>pH :</u>	3.75
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u> g/l
<u>Assemblage :</u>	Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
<u>Élevage :</u>	12 mois en barriques (25% neuves, 65% utilisées pour un millésime précédent et 10% pour deux millésimes précédents) dans une cave souterraine spécialement conçue pour le vieillissement.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	64 000 bouteilles de 0.75 cl.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau - 33500 NEAC Tel.: + 33 (0) 557 513 131 E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet: www.vignobleschatonnet.com
<u>Oenologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet