



### **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 Angélus)

### **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 2010**

**Blend / Assemblage :** 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

**Production :** 2 960 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 15,5% vol.

### **WINEMAKING & AGEING**

**Fermentation :** in sealed and open wood vats.

Cold pre-fermentation maceration : 27 days for Merlot & 17 days for Cabernets. Manual punching down.

**Malolactic fermentation :** in barrels at 26°C.

**Ageing :** 18 months in oak barrels (which 50 % new).

### **VINIFICATION & ÉLEVAGE**

**Vinification :** en cuve bois et barriques ouvertes. Macération pré-fermentaire à froid : 27 jours pour les Merlots & 17 jours pour les Cabernets. Pigeages manuels.

**Fermentation malolactique :** en barriques à 26°C.

**Élevage :** 18 en barriques (dont 50 % neuves).

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

- Best French Wines for USA – Miami 2012 : Silver
- Decanter (DWWA) 2013 : Bronze
- Wine Spectator : 88-91

*Framed by a lot of graphite and black liquorice, with a solid core of crushed plum and mulled blackberry fruit. Lightly cheny grip takes over on the finish. – James Molesworth*

Hubert de Bouïard