



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 Boüard 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.



CHÂTEAU CLOS CHAUMONT 2007

Blend / Assemblage : 57 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Franc

Production : 21 420 bottles / bouteilles – **Alcohol :** 13 % 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 mois en barriques (dont 50 % neuves).

MAIN AWARDS & TASTINGS / Principales récompenses

- Jancis Robinson : 15,5/20
- Concours Mondial de Bruxelles 2011 : Silver
- Feminalize 2012 : Gold
- Andreas Larsson : 87



Hubert de Boüard