

CUVEE CHLOE



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : L'éraflage de la vendange est total. Une macération initiale à froid est réalisée sur les raisins pour améliorer l'expression aromatique du vin.

Lors de la fermentation alcoolique, l'extraction est optimisée par pigeage (sans utiliser de pompe) et est réalisée sous température contrôlée.

La fermentation malo-lactique a lieu en fûts de chêne neufs (grains très fins).

L'élevage sur lies fines se déroule en barriques pendant 18 mois.

CARACTERISTIQUES : La robe est rubis profond.

Le nez est puissant et marqué par des arômes de fruits noirs fondus à des notes grillées, toastées, vanillées, liées à l'élevage en fûts de chêne.

La bouche est riche, ample et équilibrée. Les tanins sont soyeux et bien fondus.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : The harvest is de-stemmed completely. With a maceration at low temperature we improve the aromatic expression of the wine. Punching the cap (without using a pump) during the fermentation under controlled temperature allows to optimise the extraction. Malo-lactic fermentation takes place in new oak barrels (fine-grained). Maturing on the lees in barrels during 18 months.

CHARACTERISTICS : This wine shows a deep ruby colour. The nose is powerful with aromas of black fruit and hints of toast and vanilla (due to the ageing in oak barrels).

It is rich and well balanced. The tannins are silky and round.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24