

Château Charmail

Haut Médoc Cru Bourgeois

*Le terroir de Charmail donne des vins colorés, puissants,
taillés pour la garde.
Un vin qui présente beaucoup de brio avec un nez épicié et une bouche charnue
avec des tanins qui vont lui conférer ses qualités de garde.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le nom qu'elle porte, Charmail, lui vient d'une noble famille d'origine bretonne qui prit fief en Médoc au 16ème siècle, Les Trevey de Charmail. La notoriété de la marque proprement dite remonte au début du 18ème siècle.

NOMBRE D'HECTARES : 22,5 ha

Densité de Plantation : 8 000 pieds par hectare

Age de la vigne : 31 ans

Rendement : 48 hectolitres par hectare

NATURE DU SOL : Argileuses, de graves sableuses et de colluvions.

VINIFICATION : macération pré-fermentaire à froid, (15 jours à 5 degrés) extraction à 26 degrés maximum.

ELEVAGE : L'élevage se fait en barriques de chêne français renouvelées par tiers chaque année et dure 12 mois.
Le nombre de soutirages est volontairement limité à 2 par an.

PRODUCTION ANNUELLE : 100 000 bouteilles 1er Vin

