



FICHE TECHNIQUE

SITUATION GEOGRAPHIQUE : en bordure de la Gironde sur la commune de Saint-Seurin de Cadourne jouxtant l'appellation Saint-Estèphe

DATE DE CREATION DU VIGNOBLE : 17^e siècle racheté et remis en état depuis 1982

SURFACE : 27,50 hectares en un seul tenant

RELIEF : coteaux

PEDOLOGIE : sols gravelo-argileux

REPARTITION DES CEPAGES : 48% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

DENSITE DE PLANTATION : de 6 700 à 8 700 pieds à l'hectare

AGE DU VIGNOBLE : en moyenne 30 ans

PORTE GREFFE : RIPARIA, 101-14, 3309, 420 A

FUMURE : organique uniquement

CULTURE : traditionnelle avec travail du sol

SOINS PARTICULIERS : égrappage et effeuillage systématiques

(Charmail fut le premier à pratiquer l'effeuillage)

PRODUCTION : 9 000 à 10 000 caisses de grand vin soit environ 80% - le solde vendu en Tours de Charmail

VENDANGES : manuelles sur l'ensemble du vignoble. Précurseur en matière de vendange verte

CUVAISON : 15 jours de macération pré-fermentaire à 5 degrés par utilisation de neige carbonique,

7 jours de fermentation, 10 jours environ de macération post-fermentaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE : de 28 à 30 degrés avec régulation de température

ELEVAGE : un an en barrique avec un renouvellement d'un tiers des barriques chaque année

COLLAGE : non

FILTRATION : non

MISE EN BOUTEILLES : par nos soins au printemps

PROPRIETAIRE : BERNARD D'HALLUIN

DIRECTEUR : OLIVIER SEZE

CŒNOLOGUE : MICHEL COUASNON

CHEF DE CULTURE : SEBASTIEN PINEAU

et une belle équipe d'horizons divers, tous convertis à Charmail