



L'Allée de Chambert



Dégustation

Une robe d'un pourpre vif et éclatant accompagnée d'un nez de mûre, myrtille, cerise noire et de violette. La bouche est sur le fruit, soyeuse, avec des tanins fondus. Parfait comme apéritif ou à servir avec des viandes rouges et des plats épicés.

Vignoble

Cépages : 70% Malbec et 30% Merlot

Parcelles : Grange, Chai, Grand Merlot, Grangette et Laburthe

Age Moyen des Vignes : 22 ans

Densité de Plantation : 5000 Pieds/Ha

Rendement /hectare: 30 hl/ha

Surface : 25 ha

Altitude : 295 m

Exposition : Sud / Sud-Est

Mode de Conduite : Vignes palissées

Profil de Sol : Sous-Sol Calcaire Blanc et Dur ; Sol avec des poches localisées d'argiles blanches

Période de vendange: Du 8 au 11 Octobre

Travail de la vigne en bio et biodynamie (vins certifiés BIO ECOCERT). **Vignoble entièrement en culture raisonnée** : Travail respectueux du sol, désherbage naturel sans chimie (par décauvonnage, griffage superficiel et sarclage), apports de compost naturel, protection de la vigne par des produits de traitement respectant la faune adventive (aucun produit chimique de synthèse) et recherche permanente pour l'amélioration des règles sanitaires. **Mode de culture** : Depuis 2007, Chambert travaille selon les règles de la Biodynamie et a lancé le processus de certification Ecocert en 2009 pour l'obtention du label sur le millésime 2012. Usage des préparations de Biodynamie (tisanes de plantes, préparations 500, 501, 507, etc) plantations de céréales BIO (produites à Chambert) entre les rangs de vignes pour équilibrer et alléger les sols, travail du sol sans herbicide, traitements foliaires de contact (non pénétrants) tels le soufre en poudre ou mouillable, la bouillie bordelaise, ébourgeonnage et éclaircissage manuel des raisins (vendange en vert) effeuillage pour favoriser l'aération et l'ensoleillement et enfin planification de tous les travaux à la vigne en fonction du calendrier lunaire.

Vinification

Tri Manuel et Egrappage

Chacune des parcelles est mise en cuve unique

Fermentation Naturelle : 22-26°C

Mode d'extraction : Remontages

Durée Totale de Cuvaison : 23 jours

Pressurage : Les Vins d'Egouttage et Presses sont séparés.

Fermentation Malolactique : Naturelle, réalisée en cuves inox

Elevage : Minimum 6 mois en cuve avant mise en bouteille .

Assemblage : une sélection de 6 lots

Embouteillage

Vieillessement en bouteilles : minimum 6 mois avant commercialisation

Données Techniques

Alcool: 13,5%

Acidité Totale: 4,34 g/l H₂SO₄

pH: 3,42

Potentiel de Garde: estimé à 4-5 ans