



CHÂTEAU FEYTIT-CLINET

Famille Chasseuil

Château Feytit-Clinet 2023

Superficie plantée (hectares) : **6.32 Ha.**
Densité de plantation : **7150 pieds/hectare**
Âge moyen des vignes : **34 ans.**
Encépagement : **Merlot 90% Cabernet Franc 10%**
Type de sol : **graves et graves sur argile**
Rendements nets (hls/ha) : **41 hl/ha**
Récolte manuelle
Dates de récolte : **11 Septembre au 24
Septembre**
Type de cuves : **Béton rectangulaire**
Macération pré-fermentaire à froid **3 jours à 10
degrés**
Durée de macération incluant la fermentation : **3
à 4 semaines**
Fermentation malolactique en barriques
Elevage sur lies : **2 mois**
Elevage en barrique : **15 mois (70 % de chêne
neuf et 30 % d'un an)**
Assemblage : **Merlot 88% Cabernet Franc 12%**
Taux d'alcool : **14,1 %**
Ph : **3,70**
Production de Grand Vin en bouteilles dans ce
millésime: **18 000 bouteilles**



Contact : Jérémy Chasseuil/06 85 52 33 18/
jeremy.chasseuil@orange.fr

1 chemin de feytit / Château Feytit Clinet
33500 Pomerol
GPS : 44.934987 , -0.210313