



# CHÂTEAU FEYTIT-CLINET

*Famille Chasseuil*

## Château Feytit-Clinet 2024

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) : **33 hl/ha**  
**Récolte manuelle**  
Dates de récolte : **18 Septembre au 28  
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 ( 65 % de chêne  
neuf et 35 % d'un an)**  
Assemblage : **Merlot 88% Cabernet Franc 12%**  
Taux d'alcool : **13.5 %**  
Ph : **3,70**  
Production de Grand Vin en bouteilles dans ce  
millésime: **10 000 bouteilles**



Contact : Jérémy Chasseuil/06 85 52 33 18/  
[jeremy.chasseuil@orange.fr](mailto:jeremy.chasseuil@orange.fr)

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