



CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIÉNOR

BORDEAUX SUPÉRIEUR

MILLÉSIME
2022

En 2001, Aliénor et Alexandre de Malet Roquefort tombent sous le charme d'une charmante Chapelle située sur les coteaux d'un magnifique vignoble non loin de Saint Emilion. Les vins sont élaborés par les équipes techniques du Château La Gaffelière



VIGNOBLE

Superficie : 75 hectares

Sol: Gravelo-argileux, argilo-calcaire

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

VITICULTURE

Taille en guyot simple

Les rangs sont travaillés un sur deux afin de favoriser l'enracinement et l'aération du sol
Effeuillage, éclaircissage et tri densimétrique de la récolte

Sélection parcellaire

VINIFICATION

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées

Fermentation alcoolique avec remontages

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

En cuves et 20% en barriques pendant 10 mois

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

Les températures douces à la sortie de l'hiver ont engendré un débourrement précoce. La saison chaude et sèche a causé un fort stress hydrique à la plante tout en limitant le risque sanitaire.

Cependant, nos vignes étant implantées en majorité sur des coteaux aux sols argileux, celles-ci ont bénéficié d'une alimentation hydrique suffisante.

Les vendanges ont été précoces : dès début septembre sur les vignes en pied de coteaux. Le mois de septembre (très chaud, bien que marqué par deux épisodes pluvieux) a favorisé une maturité optimale des merlots et une expression très aromatique des cabernets.