VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

Château Chemin Royal



Le Millésime / Vintage 2018

91 Decanter// 90 Vinous // 90 James Suckling // 90 Wine Enthusiast // 15,5 Jancis Robinson

Assemblage / Blend **:** Cabernet Sauvignon : 35%, Merlot : 65%
Date de Vendange / Harvest period **:** du 27 Septembre au 11 octobre / 27th September to 11th October
Rendement / Yield **:** 40 hl/ha
Degré / Alcohol degree **:** 13,5 %vol
Acidité Totale / Total Acidity **:** 3.26 gH2SO4/L
Elevage / Ageing **:** 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification **:**
Production Grand Vin : 34 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning **:** Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist **:** Antoine Medeville

Un millésime fin et puissant / A fine and powerful Vintage

Comme souvent dans le cas de très grands millésimes, il y a de grandes frayeurs. 2018 ne fit pas exception à la règle !
Nous avons tout d'abord tremblé devant les épisodes de gel et de grêle, puis devant la pression du mildiou qui fut forte. Avec un printemps aussi humide et pluvieux, Il a fallu être vigilant. Cette année la lutte prophylactique avec notamment des effeuillages précoces a mobilisé du monde.
Cette période difficile passée, a fait place à un été radieux, avec des averses courtes et rares, conférant à la vigne un stress hydrique qui nous donna de petits raisins très aromatiques et concentrés. La véraison a été rapide et uniforme. Le résultat fut une superbe qualité de vendange, nous avons pu attendre une maturité parfaite et donc obtenir une homogénéité exceptionnelle.
Au final, nous avons des vins avec un superbe toucher, de la structure, du volume, à la fois fins et puissants.

As often in the case of great vintages, there are great fears. 2018 was no exception!
We first trembled before the episodes of frost and hail, then before the pressure of mildew which was strong. With a spring as wet and rainy, it was necessary to be vigilant. This year the prophylactic fight with particularly early stripping puts everyone at work.
This difficult period passed, gave place to a radiant summer, with short and rare showers, conferring on the vine a hydric stress which gave us very aromatic and concentrated small grapes. The veraison was rapid and uniform. The result was a superb quality of harvest, we could wait for a perfect maturity and thus obtain an exceptional homogeneity.
In the end, we obtained wines with a superb touch, structure, volume, both fine and powerful.