VIGNOBLES CHANFREAU

Château Chemin Royal

VIGNOBLES CHANFREAU

Sous le signe du Soleil / Under the sign of the Sun

Des conditions climatiques exceptionnelles ont produit des raisins exceptionnels !

L'année 2022 restera dans les mémoires comme celle d'un été particulièrement chaud et sec. Avant cela, au printemps, la floraison s'est produite de manière très homogène, laissant entrevoir une très belle récolte.
Dans ces conditions, la structure particulière de nos sol fut un atout certain. En effet, les graves pyrénéennes, en surface, ont permis aux quelques précipitations de s'infiltrer et les sous-sols calcaires et argilo-calcaires ont pu emmagasiner cette fraîcheur et cette humidité pour la diffuser tout au long du cycle végétatif. Ainsi, la vigne, soumise à un stress hydrique modéré, a fait mûrir de nombreuse mais extrêmement petites baies.
Ces fruits, concentrés en arômes et en couleur ont été vendangés sur une longue période, avec une pause en entre les merlots, à maturité dès la mi-septembre et les cabernet-sauvignons, ramassés après quelques précipitations qui leur ont permis d'atteindre un équilibre optimal.
Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit, avec très peu de manipulation. Les vins arborent une couleur profonde et présentent une structure gourmande laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles.
La bouche est bien équilibrée, tout en rondeur, sur un fruit délicieux !
Un vin racé et élégant faisant la part belle au fruit !



Exceptional climatic conditions produced exceptional grapes!

The year 2022 will be remembered for its particularly hot and dry summer. Before that, in the spring, flowering occurred very quick, suggesting a very good harvest.
Under these conditions, the structure of our soil was a definite asset. Indeed, the Pyrenean gravels, on the surface, allowed the few precipitations to infiltrate and the limestone and clay-limestone subsoils were able to store this freshness and this humidity to diffuse it throughout the vegetative cycle. Thus, the vine, subjected to moderate water stress, ripened numerous but extremely small berries.
These fruits, concentrated in aromas and color, were harvested over a long period, with a break between the Merlots, which matured from mid-September, and the Cabernet-Sauvignons, picked after some rainfall which allowed them to reach an optimum balance.
The alcoholic fermentations were carried out favoring the extraction of the fruit, with very little manipulation. The wine shows a deep color and have a gourmet structure that augurs well for a very fine evolution in the bottle. The palate is well-balanced, all-in roundness, on a delicious fruit!
A racy and elegant wine that gives pride of place to the fruit!

Millésime / Vintage 2022

Assemblage / Blend : *Merlot : 66%, Cabernet Sauvignon : 31%, Petit-Verdot : 3%*
Date de Vendange / Harvest period : *du 15 Septembre au 6 Octobre / September 15 to October 6*
Rendement / Yield : *25 hl/ha*
Degré / Alcohol degree : *13,5%vol*
Elevage / Ageing : *20% barriques neuves / 20% new Oak barrels*
Certification environnementale / Environmental certification :
Production Grand Vin : *24 000 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*

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE