



SURFACE

11 hectares

DENSITE

6500 pieds/ha

AGE MOYEN

25 ans

ASSEMBLAGE

50% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

45% Sémillon

Château de Chantegrive CAROLINE - GRAVES Blanc 2023

SOL

Graves, galets roulés et sables fins pour les sémillons. Graves et sous-sol argilo-calcaire pour les sauvignons.

VITICULTURE

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale 3 et ISO 14001 SME.
Culture raisonnée, rendements maîtrisés, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage.
Enherbement de nos parcelles, semis inter-rangs de céréales et légumineuses, travail mécanique des sols

VENDANGES

Sauvignon Gris et Sauvignon Blanc du 23 au 28 Août

Sémillons: du 30 Août au 1^{er} Septembre.

Vendanges manuelles en cagettes pour éviter l'écrasement des baies. Tri manuel.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Débourage suivi par une stabulation à froid sur lies pendant 1 semaine. Fermentation en barriques entre 18°C et 22°C puis élevage sur lies fines en barriques de chêne Français (50% neuves) pendant 9 mois. Bâtonnages réguliers des lies.

MILLESIME

Avec des températures idéales en fin de saison permettant une excellente maturité des raisins, le Chantegrive blanc CAROLINE 2023 a un caractère bien trempé. Il est tonique et doté d'une belle tension, très aromatique avec ses notes de tilleul et de fleurs d'acacia, il délivre beaucoup de fraîcheur en bouche, les agrumes dominant nettement l'ensemble en harmonie avec la pêche blanche.

Le sémillon vient renforcer la puissance et l'équilibre de l'ensemble, en apportant une belle touche de rondeur et de sapidité.

