

CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES ROUGE
FAMILLE LEVÊQUE

2020



SURFACE

36 hectares

DENSITÉ

6500 pieds/hectare

AGE MOYEN

Merlot : 21 ans
Cabernet : 20 ans

ASSEMBLAGE

70% Merlot
30% Cabernet
Sauvignon

S O L

Graves, galets roulés et sables fins. Sous-sol argilo-calcaire.

C U L T U R E

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale 3 (plus haut niveau de certification). Culture raisonnée, rendements maîtrisés, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage. Enherbement de nos parcelles, semis inter-rangs de céréales & légumineuses, travail mécanique des sols.

V E N D A N G E S

Merlot du 16 au 23 septembre 2020.
Cabernet Sauvignon du 28 septembre au 01 octobre 2020. Vendanges mécaniques avec protection des baies par de la neige carbonique. Double tri manuel et mécanique sur table Mistral®.

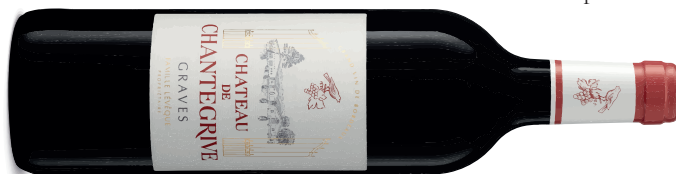
V I N I F I C A T I O N

Macération préfermentaire à froid entre 7 et 10 jours. Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées de 18°C à 28°C. Macération post-fermentaire pendant 1 semaine. Elevage en barriques (50% neuves) pendant 12 mois.

M I L L É S I M E

2020 a produit des vins solaires, riches, épicés, onctueux, gardant une tension et une fraîcheur leur garantissant une longue garde. Les conditions ont été idéales pour la récolte des merlots et les températures élevées se sont prolongées limitant la croissance des baies de cabernet en les concentrant. Couleur rouge profonde pour ce 2020 avec un bel équilibre entre alcool, acidité et tannins qui révèle un vin aux arômes de cassis, de crème de mûre et d'épices.

PRIMEURS
2020



CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES RED
FAMILLE LEVÊQUE

2020



AREA

36 hectares

DENSITY

6500 vines/hectare

AVERAGE AGE

Merlot : 21 years
Cabernet : 20 years

BLENDING

70% Merlot
30% Cabernet
Sauvignon

S O I L

Gravel, larger pebbles and fine sands.
Limestone subsoil.

VITICULTURE

Certified High Environmental Value 3 (highest level of certification). Reasoned cultivation, controlled productivity, disbud-ding, thinning out the leaves. Grass-growing between the rows and mechanical ploughing of the soil.

H A R V E S T

Merlot from the 16th to the 23th September 2020. Cabernet Sauvignon from the 28th September to the 01st October 2020. Mechanical harvest, protection of the berries by dry ice. Double sorting: both manual and mechanical on a Mistral(R) sorting table.

VINIFICATION

Cold pre-fermentary maceration from 7 to 10 days. Alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel vats from 18 to 28°C. Post-fermentary maceration for 1 week. Ageing in 50% new oak barrels for 12 months.

V I N T A G E

2020 produced sun-soaked wines that are rich, spicy, and unctuous, with fine tension and freshness, which are a guarantee of good ageing potential. Conditions were ideal for the Merlot harvest, and the prevailing high temperatures limited the growth of the Cabernet berries, thus enhancing their concentration. A deep red colour for this 2020, with nice balance between alcohol content, acidity, and tannins, revealing a wine reminiscent of blackcurrant, blackberry liqueur, and spices.

**PRIMEURS
2020**

