

CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES WHITE
FAMILLE LEVÊQUE

Caroline
2020



AREA

15 hectares

DENSITY

6500 vines/hectare

AVERAGE AGE

Semillon : 40 years
Sauvignon : 28 years

BLENDING

55% Sauvignon Blanc
40% Sémillon
5% Sauvignon Gris

S O I L

Gravel, larger pebbles and fine sands for the Semillon. Gravels and limestone subsoil for the Sauvignon.

V I T I C U L T U R E

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

H A R V E S T

Sauvignon Gris form the 20th to the 21 August and Sauvignon Blanc from the 22th to the 31th August 2020. The Semillon from the 27th August to the 06th September 2020. Manual harvest and double sorting on Mistral® table.

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

Cold maceration on the skins for 12 hours. Pneumatic pressing under nitrogen atmosphere, with selection of the musts. Cold static settling for 24 hours followed by stabulation of the must for 2 weeks. Barrel fermentation between 18 and 20°C then ageing in 50% new oak for 9 months. The lees are regularly stirred.

V I N T A G E

The climate in 2020 made us a gift of a warm, dry summer, the ideal conditions for development of the vines and the maturity of the grapes. This cuvée Caroline is both complex and refined, with aromas of vanilla and white flowers. On the palate it is opulent, and the bouquet is of white peaches and grapefruit. Marvellously tense and with the characteristic freshness of cuvée Caroline, this is a guarantee that the wine will age with distinction.

PRIMEURS
2020



CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES BLANC
FAMILLE LEVÊQUE

Caroline
2020



SURFACE

15 hectares

DENSITÉ

6500 pieds/hectare

AGE MOYEN

Sémillon : 40 ans
Sauvignon : 28 ans

ASSEMBLAGE

55% Sauvignon Blanc
40% Sémillon
5% Sauvignon Gris

S O L

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

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

Sauvignon Gris du 20 au 21 août et le Sauvignon Blanc du 21 au 31 août 2020. Sémillon du 27 Août au 06 septembre 2020. Vendanges manuelles en cagettes pour éviter l'écrasement des baies. Tri manuel sur tables Mistral®.

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

Macération pelliculaire à froid pendant 12 heures. Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Dégorgage statique à froid pendant 24 heures puis stabulation des jus pendant 15 jours. Fermentation en barriques entre 18°C et 20°C puis élevage en barriques (50% neuves) pendant 9 mois.

Bâtonnages réguliers.

M I L L É S I M E

Le millésime 2020 nous a offert un été sec et chaud mais sans excès, favorable au développement de la vigne et à la maturation des raisins. Ce Chantegrive «Caroline» est à la fois complexe et délicat avec des arômes de vanille et de fleurs blanches. La bouche est opulente avec un bouquet de fruit de la passion, de pêche blanche et de pamplemousse. Une belle tension et une fraîcheur nous garantissent une longue garde.

PRIMEURS
2020

