

CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES WHITE
FAMILLE LEVÊQUE

Caroline
2022



AREA

17 hectares

DENSITY

6500 vines/hectare

AVERAGE AGE

Semillon : 40 years
Sauvignon : 28 years

BLENDING

45% Sauvignon Blanc
50% Sémillon
5% Sauvignon Gris

SOIL

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

VITICULTURE

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.

HARVEST

Sauvignon Gris and Sauvignon Blanc from August 16 to 22. Semillon from August 29th to September 6th 2022. Manual harvest in crates. Double sorting on Mistral® table followed by a final manual sorting.

VINIFICATION

Pneumatic pressing under nitrogen atmosphere, with selection of the musts. Cold static settling for 24 hours. Directly in barrel fermentation between 18 and 20°C then ageing in 50% new oak for 9 months. The lees are regularly stirred.

VINTAGE

Mild and dry winter leading to an early budburst then spring frosts at the beginning of April impacting our harvest volumes. The flowering took place quickly in dry and hot conditions, the veraison was very homogeneous and the ripening of the berries was rapid. Pale yellow in color, the wines are fresh despite the heat wave of the summer. They are invigorating and offer a surprising aromatic palette of passion fruit, lime blossom, honeysuckle and pink grapefruit.

A beautiful and long finish, full of power and roundness brought by the maturation in barrels on fine lees.

PRIMEURS
2022



CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES BLANC
FAMILLE LEVÊQUE

Caroline
2022



SURFACE

17 hectares

DENSITÉ

6500 pieds/hectare

AGE MOYEN

Sémillon : 40 ans
Sauvignon : 28 ans

ASSEMBLAGE

45% Sauvignon Blanc
50% 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 et le Sauvignon Blanc du 16 au 22 Août. Sémillon du 29 Août au 6 Septembre 2022. Vendanges manuelles en cagettes. Double tri sur table Mistral® suivi d'un tri manuel final.

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

Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Débourage statique à froid pendant 24 heures. Fermentation directe en barriques entre 18°C et 20°C puis élevage sur lies fines en barriques (50% neuves) pendant 9 mois. Bâtonnages réguliers des lies.

M I L L É S I M E

Hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce puis des gelées printanières début Avril impactant nos volumes de récolte. La floraison se déroule rapidement dans des conditions sèches et chaudes, la véraison est très homogène et la maturation des baies rapide. De robe jaune pâle, les vins ont une belle fraîcheur malgré un été caniculaire, ils sont toniques et offrent une palette aromatique surprenante de fruits de la passion, de tilleul, de chèvrefeuille et de pamplemousse rose.

Belle et longue finale, tout en puissance et rondeur apportée par l'élevage en barriques sur lies fines.

PRIMEURS
2022

