

CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES RED
FAMILLE LEVÊQUE

2022



AREA

41 hectares

DENSITY

6500 vines/hectare

AVERAGE AGE

Merlot : 21 years

Cabernet : 20 years

BLENDING

65% Merlot
35% Cabernet
Sauvignon

S O I L
Gravel, larger pebbles and fine sands. Limestone subsoil.

V I T I C U L T U R E
Property certified High Environmental Value 3 (highest level of certification), since 2017. Integrated cultivation, controlled yields, de-budding, thinning and leaf removal.

Grassing of our plots, inter-row sowing of cereals and legumes, mechanical working of

H A R V E S T
Merlot from September 12 to 20, Cabernet Sauvignon from September 27 to 30. Mostly mechanical harvesting. Mechanical sorting on mistral® table followed by a final manual sorting.

V I N I F I C A T I O N
Cold pre-fermentary maceration from 7 to 10 days. Alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel vats from 18 to 28°C.

Post-fermentation maceration for 1 week. Aged in barrels (50% new) for 12 months.

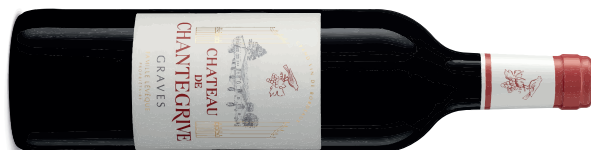
V I N T A G E

Mild and dry winter leading to an early budburst, followed by spring frosts at the beginning of April which had a slight impact on the volume of the harvest.

The flowering took place rapidly in dry and warm conditions, the veraison was very homogeneous and the ripening of the berries was rapid. The intensity and duration of the summer period erased all our usual references, we already know that this vintage will be exceptional!

Intense and brilliant ruby color, the aromatic palette is concentrated on black fruits and spices, the mouth is generous, with a beautiful structure that preserves the delicacy of the tannins and their elegance, long and persistent finish. We have the full maturity of the fruit while preserving the aromatic freshness, no doubt that this vintage will cross the years.

PRIMEURS
2022



CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES ROUGE
FAMILLE LEVÊQUE

2022



SURFACE

41 hectares

DENSITÉ

6500 pieds/hectare

AGE MOYEN

Merlot : 21 ans
Cabernet : 20 ans

ASSEMBLAGE

65% Merlot
35% Cabernet
Sauvignon

S O L

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

C U L T U R E

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale 3 (plus haut niveau de certification) depuis 2017. Culture raisonnée, rendements maîtrisés, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage. Enherbement de nos parcelles, semis inter-rangs de céréales et légumineuses, travail mécanique des sols.

V E N D A N G E S

Merlot du 12 au 20 Septembre, Cabernet sauvignon du 27 au 30 Septembre. Vendanges majoritairement mécaniques. Tri mécanique sur table Mistral® suivi d'un tri manuel final.

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

Macération pré-fermentaire 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

Hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce, suivi de gelées printanières début Avril impactant légèrement le volume de récolte.

La floraison se déroule rapidement dans des conditions sèches et chaudes, la véraison est très homogène et la maturation des baies rapide.

L'intensité et la durée de la période estivale efface tous nos repères habituels, nous savons déjà que ce millésime sera exceptionnel !

Robe rubis intense et brillante, la palette aromatique est concentrée sur les fruits noirs et les épices, la bouche est généreuse, dotée d'une belle structure qui préserve la délicatesse des tanins et leur élégance; finale longue et persistante. On a la pleine maturité du fruit tout en préservant la fraîcheur aromatique, nul doute que ce millésime traversera les années.

PRIMEURS
2022

