

CHATEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES ROUGES
FAMILLE LEVÊQUE

SURFACE : 44 HA
DENSITE : 6500 PIEDS/HA
AGE MOYEN : 35 ANS
SOL : GRAVES, GALETS ROULES & SABLES
FINS. SOUS SOL ARGILO-CALCAIRE

60 % MERLOT
40 % CABERNET SAUVIGNON

Le Château de Chantegrive est une propriété familiale implantée sur 96 hectares de vigne. Membre de l'Union des Grands Crus depuis 1985 et brillamment conseillée par Hubert de Boüard depuis 2006, elle est aujourd'hui considérée comme l'une des propriétés leader de l'appellation Graves. Le Château de Chantegrive s'incarne dans la personnalité de ses créateurs. Il est tout à la fois soyeux et élégant, à l'image de ses directrices et propriétaires Françoise et Marie-Hélène Lévêque. Il s'épanouit dans le dynamisme et la fraîcheur de sa jeune et brillante maître de chai Aude Dupuy et se structure de la personnalité précise et déterminée de son chef d'orchestre et directeur technique Arnaud Dubois.

CULTURE : Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale 3 (plus haut niveau de certification) Culture raisonnée, rendements maîtrisés, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage. Enherbement de nos parcelles et travail mécanique des sols.



VENDANGES : Merlot du 17 au 26 Septembre 2018
Cabernet Sauvignon du 2 au 9 Octobre 2018
Mécaniques avec double tri manuel et mécanique sur tables Mistral®

VINIFICATION : Macérations pré-fermentaires à froid puis fermentation en cuves thermorégulées. Cuvaïson de 3 à 4 semaines à 28° puis élevage en barrique de chêne français (50% neuves) durant 12 mois.

Chateau de Chantegrive is a family-owned estate located at the heart of its 96 hectares of vines. Member of the Union des Grands Crus de Bordeaux since 1985 and brilliantly advised by Hubert de Boüard since 2006, the property is now reknown to be one of the most prestigious vineyard in the Graves appellation. The silky and refined wines are the exact image of its makers, tender and altruistic as its Directors and owners Marie Hélène and Françoise Lévêque. Fruitful, dynamic and talented as its young Winemaker Aude Dupuy. Structured, precise and purposeful as is its conductor and Technical Director : Arnaud Dubois.



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

HARVEST: Merlot from the 17th to the 26th September 2018
Cabernet Sauvignon from the 2nd to the 9th October 2018
Mechanical with double sorting of the grappes on Mistral® table