



SURFACE

43 hectares

DENSITE

6500 pieds/ha

AGE MOYEN

23 ans

ASSEMBLAGE

52% Merlot

45% Cab Sauvignon

3% Petit Verdot

Château de Chantegrive - GRAVES Rouge 2025

SOL

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

VITICULTURE

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale 4 et ISO 14001 SME.
Culture raisonnée, rendements maîtrisés, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage.
Enherbement de nos parcelles, semis inter-rangs de céréales et légumineuses, travail mécanique des sols.

VENDANGES

Merlot: du 11 au 18 Septembre.
Cabernet Sauvignon: du 23 au 25 Septembre.
Petit Verdot: le 22 Septembre
Vendanges majoritairement mécaniques.
Tri mécanique sur table Mistral® suivi d'un tri manuel final.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid entre 7 et 10 jours.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées de 18°C à 26°C. Macération post-fermentaire pendant 1 semaine. Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage en barriques de chênes Français (50% neuves) pendant 12 mois.
Degré alcoolique: 14°

MILLESIME

Grâce à de bonnes réserves de la nappe phréatique, à la mise en oeuvre de techniques culturales adaptées, la vigne s'est montrée résiliente malgré la chaleur estivale. La taille plus réduite des baies a donné des jus d'une belle concentration naturelle portée par des tanins fins et des notes de fruits noirs mûrs.
Suite aux fermentations malolactiques, on obtenait déjà des vins très francs, nets, et fruités, avec des PH bas, gages de longévité. Les vins ont encore gagné en sucrosité, en volume aromatique. L'élevage en cours va permettre de patiner l'ensemble pour aboutir à un millésime très gourmand.
A ce stade, il est d'ores et déjà évident que ce millésime restera dans les mémoires !





AREA
43 hectares
DENSITY
6500 pieds/ha

AVERAGE AGE
23 Years old

BLENDING
52% Merlot
45% Cab Sauvignon
3 % Petit Verdot

Château de Chantegrive - GRAVES Rouge 2025

SOIL

Gravel, rolled pebbles, and fine sands on a clay-limestone subsoil.

VITICULTURE

Property certified with High Environmental Value (HEV) Level 4 and ISO 14001 EMS (Environmental Management System). Sustainable farming practices, controlled yields, bud thinning, fruit thinning, and leaf removal. Grass cover on our plots, inter-row sowing of cereals and legumes, mechanical soil cultivation.

HARVEST

Merlot: from 11 to 18 September
Cabernet Sauvignon: from 23 to 25 September
Petit Verdot: September 22.
Harvesting predominantly mechanical.
Mechanical sorting on a Mistral® table followed by a final manual sort.

VINIFICATION

Cold pre-fermentation maceration between 7 and 10 days. Alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel vats from 18°C to 26°C.

Post-fermentation maceration for 1 week. Malolactic fermentation in new barrels. Aging in French oak barrels (50% new) for 12 months.

Alcohol content: 14%

VINTAGE

Thanks to good groundwater reserves, and the implementation of adapted cultivation techniques, the vine has shown resilience despite the summer heat. The smaller size of the berries gave juices with a beautiful natural concentration carried by fine tannins and notes of ripe black fruits.

Following the malolactic fermentations, we were already obtaining very frank, clean, and fruity wines, with low pH values, a guarantee of longevity. The wines have again gained in sweetness, aromatic volume. The current breeding will allow to patinate the whole to result in a very gourmet vintage.

At this stage, it is already obvious that this vintage will be remembered!

