



CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

GRAVES ROUGE

C U L T U R E

Culture raisonnée, rendement maîtrisé, ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage.

V E N D A N G E S

Vendanges mécaniques avec tri sur tables Mistral®.

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

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation en cuves thermo-régulées. Cuvaïson 3 à 4 semaines, puis élevage en barriques de chêne français (50% neuves) durant 12 mois.

P R O D U C T I O N

200 000 bouteilles. Mise en bouteille au Château.

D É G U S T A T I O N

Belle couleur rubis, bouquet séduisant et complexe avec des notes de pain grillé, de poivre et de fruits noirs mûrs. L'attaque est franche et ample, soutenue par des tanins soyeux.

Se déguste avec plaisir sur des viandes rouges, gibiers à plumes, volailles, fromages affinés.

S U R F A C E

46 hectares

D E N S I T É

DENSITY
6500 pieds/hectare
6500 vines/hectare

A G E M O Y E N

AVERAGE AGE
25 ans
25 years

A S S E M B L A G E

BLEND
50% Merlot
50% Cabernet-
Sauvignon

C U L T I V A T I O N

Reasoned cultivation, controlled productivity, disbudding, thinning out of the leaves.

H A R V E S T

Mechanical harvest with thorough sorting on a Mistral® table.

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

Cold pre fermentary maceration followed by fermentation in small, temperature-controlled vats for 3 to 4 weeks. Barrel-aged for 12 months in 50% new French oak.

P R O D U C T I O N

200 000 bottles. Château bottled.

T A S T I N G

Beautiful ruby colour, seductive and complex on the nose with hints of toasted bread and ripe blackberry. On the palate the attack is direct and generous, underpinned by silky tannins.

Aged Wines can be enjoyed with red meats, game birds, poultry and mild cheeses.

Safr 2015. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.