



CHATEAU DE CHANTEGRIVE

SURFACE

15 hectares

DENSITE

6500 pieds/ha

AGE MOYEN

12 ans

ASSEMBLAGE

58% Sauvignon blanc

2% Sauvignon gris

40% Sémillon

Château de Chantegrive CAROLINE - GRAVES Blanc 2025

SOL

Graves, galets roulés et sables fins pour les sémillons. Graves et sous-sol argilo-calcaire pour les sauvignons.

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

Vendanges du 22 au 26 Août pour les sauvignons et du 2 au 3 septembre pour les sémillons.

Vendanges manuelles en caquettes pour éviter l'écrasement des baies. Tri manuel.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Débourageage suivi par une stabulation à froid sur lies pendant 1 semaine. Fermentation en barriques entre 18°C et 22°C puis élevage sur lies fines en barriques de chêne Français (50% neuves) pendant 9 mois. Bâtonnages réguliers des lies. Degré alcoolique: 13°

MILLESIME

Le millésime 2025 se distingue comme l'un des plus précoces et des plus chauds observés depuis trois décennies. Le cycle végétatif a débuté de façon anticipée, la maturation des raisins a été rapide, homogène, avec une concentration accrue des baies. Nos blancs se distinguent par une grande maturité aromatique, tout en conservant une belle fraîcheur, de la vivacité et une touche saline en bouche. Les faibles rendements ont permis d'obtenir un beau volume en bouche. Les sauvignons présentent des arômes très expressifs, marqués par des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Les sémillons, quant à eux, affichent une maturité parfaite, révélant des nuances d'abricot, de fruits blancs et de pêche.





CHATEAU DE CHANTEGRIVE

AREA

15 hectares

DENSTY

6500 pieds/ha

AVERAGE AGE

12 ans

BLENDING

58% Sauvignon blanc

2% Sauvignon gris

40% Sémillon

Château de Chantegrive CAROLINE - GRAVES Blanc 2025

SOIL

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

VITICULTURE

Certified High Environmental Value 4 and ISO 14001 SME. Reasoned cultivation, controlled productivity, disbudding, thinning out the leaves. Grass-growing between the rows and mechanical ploughing of the soil.

HARVEST

Harvest from August 22 to 26 for the Sauvignons and from September 2 to 3 for the Sémillons.

Manual harvesting in crates to avoid berry crushing. Manual sorting.

VINIFICATION

Pneumatic pressing under nitrogen and selection of juices. Settling followed by cold stabilization on lees for 1 week. Fermentation in barrels between 18°C and 22°C, followed by aging on fine lees in French oak barrels (50% new) for 9 months. Regular lees stirring.

Alcohol content: 13%

VINTAGE

The 2025 vintage is one of the earliest and warmest in thirty years, with rapid and even ripening of the grapes. Harvest began in mid-August, with excellent fruit quality.

The white wines offer aromatic maturity, freshness, and liveliness.

The sauvignons are highly expressive, showing exotic and citrus aromas; the sémillons display perfect maturity with notes of apricot, white fruit, and peach.

