



SURFACE

11 hectares

DENSITE

6500 pieds/ha

AGE MOYEN

26 ans

ASSEMBLAGE

45% Sauvignon blanc
5% Sauvignon gris
50% Sémillon

Château de Chantegrive CAROLINE - GRAVES Blanc 2024

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 28 août au 6 septembre pour les sauvignons et du 7 septembre au 10 septembre pour les sémillons. Vendanges manuelles en cagettes pour éviter l'écrasement des baies. Tri manuel.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique sous azote et sélection des jus. Débourbage 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.

MILLESIME

L'année 2024 a été un vrai défi pour le vigneron ! La climatologie ne nous a pas épargnés ... Un peu de gel en avril après un débourrement précoce et des précipitations printanières répétées nous ont obligés à faire preuve d'une grande vigilance.

Mais fin juillet, le beau temps s'est installé, la vigne s'est adaptée et nous a offert des blancs complexes avec une très belle minéralité.

Un fruit époustouflant pour ce millésime qui a bénéficié d'une maturation lente, idéale pour développer une fraîcheur aromatique remarquable. Le sémillon et l'élevage en barrique confère à notre Cuvée Caroline cette touche vanillée, un peu ronde aux arômes de pêche blanche et de fleurs d'acacias.





AREA

11 hectares

DENSTY

6500 pieds/ha

AVERAGE AGE

26 ans

BLENDING

45% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

50% Sémillon

Château de Chantegrive CAROLINE - GRAVES Blanc 2024

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 28 to September 6 for the Sauvignons and from September 7 to September 10 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.

VINTAGE

The year 2024 was a real challenge for the winemaker! The weather did not spare us... A bit of frost in April after an early bud break and repeated spring rains forced us to be very vigilant. However, by the end of July, good weather settled in, the vines adapted, and offered us complex whites with beautiful minerality.

An astounding fruit for this vintage, which benefited from a slow maturation, ideal for developing a remarkable aromatic freshness.

The Sémillon and barrel aging give our Cuvée Caroline a vanilla touch, slightly round with aromas of white peach and acacia flowers.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX