

Château de Chantegrive

Graves

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

57 % Merlot
40% Cabernet Sauvignon
3 % Petit Verdot

DATE DES VENDANGES

13 septembre

VENDANGES

Mécanique

TYPE DE VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid entre 7 et 10 jours. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées de 18°C à 28°C. Macération post fermentaire pendant 1 semaine. Fermentation malolactique en barriques neuves.

ELEVAGE

Elevage en barriques de chênes Français (50% neuves) pendant 12 mois.

NOMBRE DE BOUTEILLE

200 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,00 %

PH

3,7



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie