

# 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