Chantegrive Cuvée Caroline

ALCOOL: 13°

SURFACE: 16 hectares

SOL: Sable mêlé aux graves et galets.
Exposition plein sud

ASSEMBLAGE: 50% Sauvignon blanc & 50% Sémillon

DENSITÉ: 6500 pieds/ hectare

AGE MOYEN: 35 ans

CULTURE: Culture raisonnée, vignes enherbées

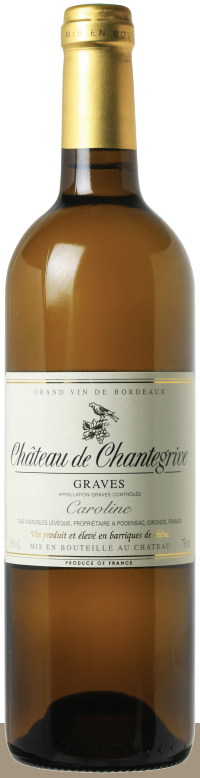
VENDANGES: Manuelles en petites cagettes et pressurage à l'abri de l'oxygène.

VINIFICATION: Macération pelliculaire et stabulation pré-fermentaire à froid durant 3 semaines puis fermentation et élevage sur lies en barriques de chêne français (50% neuves) durant 9 mois avec bâtonnages réguliers.

PRODUCTION: 80 000 bouteilles. Mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION: Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez élégant et intense de vanille, de beurre frais, d'agrumes, d'ananas, d'abricot et de tilleul. En bouche, bonne attaque sur le fruit, boisé délicat avec une finale de fruits exotiques et de menthe sauvage. Servir entre 10° et 12°.

Parfait avec les crustacés, Saint-jacques, langoustines, poissons au four en sauce crémée, ris de veau, viandes blanches, fromages doux et foie gras.



Chantegrive Cuvée Caroline

ALCOOL: 13°

SURFACE: 16 hectares

SOIL: Gravelly sand and a sub-layer of clay and limestone

GRAPES: 50% Sauvignon blanc & 50% Sémillon

DENSITY: 6500 vines/ hectare

AVERAGE AGE: 35 years

CULTIVATION: Reasoned cultivation, grass-planted rows, sustainable agriculture

HARVEST: Hand picking in small crush-proof crates, and pressing in an oxygen-free environment.

VINIFICATION: Cold maceration with skin and pre fermentary cold stabulation during 3 weeks. Barrel fermentation in French oak barrels (50% of new oak) for 9 months, with «bâtonnages»

PRODUCTION: 80 000 bottles (Château bottled)

TASTING: Golden color with green hues. An elegant and intense nose of vanilla, fresh butter, citrus, apricot and lime. The palate has a nice fruity start with balanced oak and a long finish on exotic fruits and wild mint.

Perfect with sea-food, Scallops, prawns, white meat, oven-baked fish, or with cream sauce, sweetbreads, light cheese and foie gras.