

CHATEAUCHANTELOISEAU

AOC GRAVES BLANC



HISTORIQUE :

Les domaines Latrille-Bonnin se situent à la pointe sud de l'appellation Graves et couvrent près de 80 hectares de vignes, dont 48 hectares en AOC Graves. Le Château Chanteloiseau a vu se succéder 6 générations dont la dernière est représentée par Christophe Bonnin. Le Château Chanteloiseau produit des vins de Graves blancs et rouges.

TERROIR :

Graves et graves profondes argileuses.

SUPERFICIE :

14 hectares

ENCEPAGEMENT :

40 % Sauvignon.
60% Sémillon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification parcelaire en cuves inox thermo-régulées.

Macération pelliculaire.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 10 / 12 °C.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le vin accompagnera parfaitement les crustacés, fruits de mer, poissons grillés et fondue savoyarde.

CULTURE :

Enherbement, amendement organique, vendanges vertes, suivi parcelaire.

Rendement : Entre 45 et 55 hl / ha. Densité de plantation : 5000 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Tri des raisins à la vigne et au chai.

