LES VINS DE SAINT-EMILION

Château La Pointe Chantecaille

Saint-Emilion Grand Cru

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
1 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-graveleux

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
45

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus 33 %
Barriques neuves 33 %
Autre 33 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
7800 bouteilles
59 hectolitres

Pays de commercialisation

FRANCE
ITALIE

Certifications environnementales

EN CONVERSION BIO

D'une modeste superficie (1ha12), 100% Merlot qui autorisa toute l'attention de la famille Estager de 1848 à 2020, le Château La Pointe Chantecaille se situe au cœur du triangle d'or des plus grands crus de Saint-Émilion et Pomerol, sur un terroir convoité de graves et d'argiles, mêlées à des oxydes de fer. Racheté en 2020 par Jean-Paul & Gérald D'INCAU, la propriété a été entièrement rénovée, dotée d'un nouveau cuvier thermorégulé, adapté à des vinifications sur-mesure. Nos vignes, en conversion à l'Agriculture Biologique, sont plantées à 100% en Merlot. Une vinification de haute précision et un élevage maîtrisé permettent de préserver l'identité aromatique de la parcelle entre pureté des arômes de fruits et velouté des tanins, élégance et longueur en bouche. La salle de dégustation & la boutique ont-elles aussi été rénovées afin de pouvoir y recevoir les amateurs de crus rares dans une ambiance intimiste. Oenologue : BERROUET Conseils

Adresse

CHÂTEAU LA POINTE CHANTECAILLE
7 Chantecaille
580 Route du Barraillot
33330 SAINT EMILION
Tél : +3 3 (0)5 57 51 06 97
Portable : +3 3 (0)6 22 14 23 17

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 09h15 à 13h00 et de 13h45 à 18h00

Contact à la propriété

CHAVENTRÉ Juliette
7 Chantecaille
33330 SAINT EMILION
Tél : +3 3 (0)6 22 14 23 17
Portable : +3 3 (0)6 22 14 23 17