

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château La Pointe Chantecaille

Saint-Émilion 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 Barrailot
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