

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ



PROPRIÉTAIRES

Famille CAZES-REGIMBEAU

ŒNOLOGUE CONSEIL

Jean-Philippe Fort

RESPONSABLE TECHNIQUE

Jérémie GRAVIER

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

CLASSEMENT

Grand Cru Classé

SUPERFICIE TOTALE

15 hectares

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE

28 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

6 000 à 8 600 pieds / hectare

PÉDOLOGIE

Sol sablo-argileux, sous-sol riche en argiles bleues et crasse de fer

CERTIFICATION

HVE (Haute Valeur Environnementale)

VENDANGES

Manuelles

Tri manuel au vignoble et double tri au chai

Toutes les informations sur
Château Chauvin 2021 en scannant
le QR Code



MILLÉSIME 2021

Après un hiver doux et humide et un début de printemps plutôt froid, la floraison se déroule de façon homogène et rapide entre le 3 et le 7 juin mais sera suivie d'un épisode pluvieux de quelques semaines, qui retarde légèrement l'évolution des baies. Durant l'été, les températures restent modérées et d'une grande régularité, les faibles précipitations permettent une maturation lente et homogène. La fraîcheur se poursuit sur les premiers jours de septembre mais la succession des journées ensoleillées permet une concentration des sucres en douceur et une concentration tannique intéressante.

VENDANGES

Merlot : 28 septembre au 7 octobre

Cabernet-franc : du 5 au 8 octobre

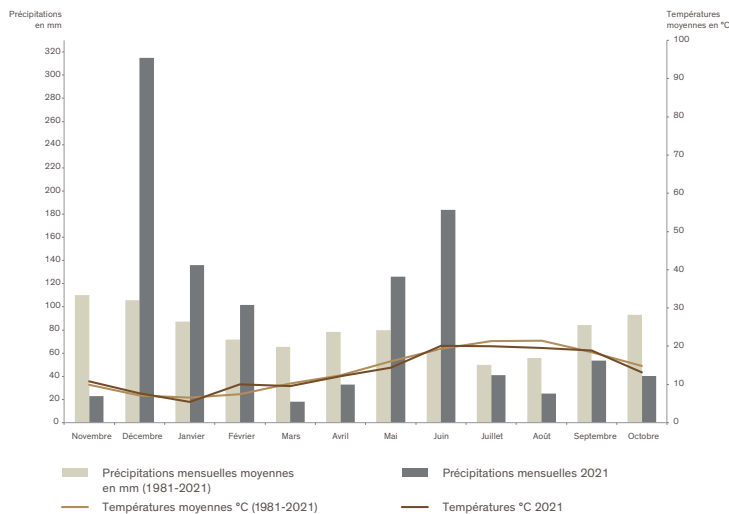
Cabernet-sauvignon : le 14 octobre

ÉLEVAGE

En barriques de chêne français

50% de barriques neuves

PRÉCIPITATIONS ET TEMPÉRATURES



ASSEMBLAGE 2021 75% MERLOT 25% CABERNET FRANC

Nez gourmand aux notes de petits fruits rouges dominés par le cassis et la cerise. En bouche, des tannins élégants qui soulignent cette expression aromatique avec beaucoup de finesse. Un bel équilibre et une longueur soutenue par une jolie fraîcheur et des notes acidulées.

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ



OWNERS

CAZES-REGIMBEAU Family

CONSULTANT OENOLOGIST

Jean-Philippe Fort

TECHNICAL MANAGER

Jérémie GRAVIER

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

CLASSIFICATION

Grand Cru Classé

TOTAL AREA

15 hectares

AVERAGE AGE OF VINES

28 years

PLANTING DENSITY

6 000 to 8 600 vines/hectare

SOIL TYPE

Sandy-clay, subsoil rich in blue clay
and iron oxide residues

CERTIFICATION

HVE (High Environmental Value)

HARVEST

Manual

Manual sorting in the vineyard and double manual
sorting in the cellar

For all information about
Château Chauvin 2021,
you can scan the QR Code



VINTAGE 2021

After a mild, wet winter and a cold beginning of spring, flowering took place homogeneously and quickly between June 3 and 7 but will be followed by some rainy weeks, which slightly delays the development of the berries. During the summer, temperatures remain moderate and very regular, the low rainfall allows a slow and homogeneous maturation. The freshness continues on the first days of September but the succession of sunny days allows a smooth concentration of sugars and an interesting tannic concentration.

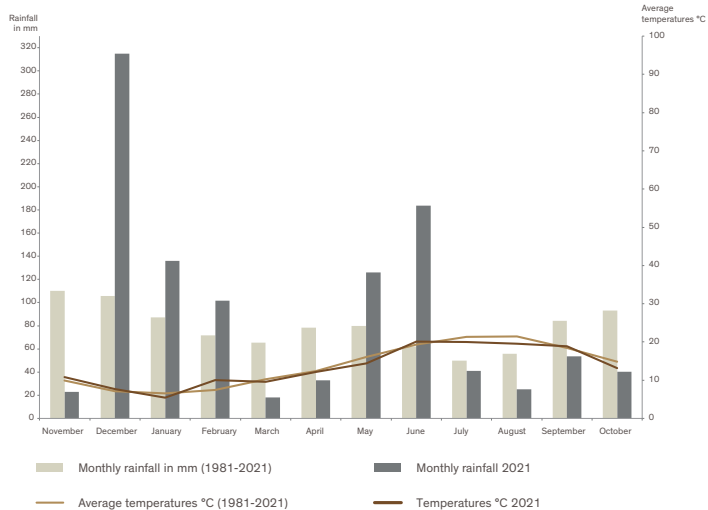
HARVEST

Merlot: 28th of september till 7th of october
Cabernet-franc: from the 5th till the 8th of october
Cabernet-sauvignon: on the 14th of october

AGEING

In French oak barrels
50% new barrels

RAINFALL AND TEMPERATURE



BLEND 2021 75% MERLOT 25% CABERNET FRANC

Gourmet nose with notes of small red fruits dominated by blackcurrant and cherry. In mouth, elegant tannins which underline this aromatic expression with great finesse. A nice balance and a length supported by a nice freshness and sour notes.