



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES BLANC 2011

Le millésime 2011 a été marqué par un automne pluvieux suivi d'une grande sécheresse hivernale qui ont permis de bonnes conditions de taille pendant les travaux d'hiver. Le printemps était chaud et ensoleillé, l'été frais et normalement arrosé. La qualité des raisins qui n'étaient pas arrivés à plein maturité en août a été sauvée par un mois de septembre estival qui a permis de belles concentrations d'arômes.

Beau nez floral très fin. En bouche une jolie attaque mêlant arômes de fruits blancs, pêche, et de fleurs d'acacia. Un vin très franc et pur.



Appellation :	AOC Graves Blanc
Commune :	Podensac
Superficie :	4 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	100 % Sémillon
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Les raisins sont cueillis à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimum. Ils sont soigneusement triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.
Vinification :	Réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des grappes entières. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	Elevage en cuves pendant 12 mois puis mis en bouteilles au Château par nos soins.