



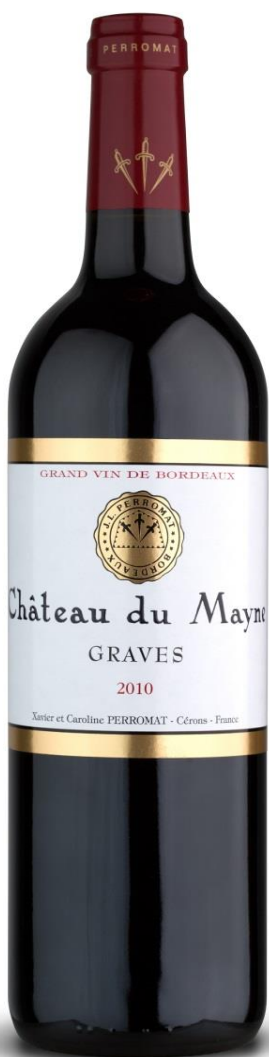
CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2010

Un millésime aux conditions climatiques « sur mesure »

Après un hiver froid et sec, le printemps et l'été ont été beaux et le mois de juillet a été marqué par de fortes températures qui ont permis une belle concentration des baies. Pendant les vendanges, la succession de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis de récolter des fruits à parfaite maturité qui ont donné des vins équilibrés et aromatiques.

De beaux arômes tout en souplesse, notes de cassis et de fruits sauvages. Des tanins d'une grande finesse, bien murs. Un vin fruité vinifié d'une grande précision.



Appellation :	AOC Graves Rouge
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 :	55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot
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 :	Fermentation et cuvaison de 20 à 30 jours selon le millésime, dans de petites cuves thermo-régulées.
Elevage :	Elevage en barriques et en cuves pendant 12 mois, mise en bouteilles par nos soins.