



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES BLANC 2012

2012, un millésime signé par la maturité et la précision

Xavier et Caroline Perromat ont repris en fermage le Château du Mayne en juin 2012. Ils signent leur premier millésime avec les conseils de Julien Belle (oenologue, Cabinet Belle, Duclos et Toutoundji).

Malgré des conditions climatiques contrastées, un printemps très arrosé suivi d'une grande sécheresse estivale, le terroir du Château Mayne et le travail méticuleux à la vigne ont permis d'atteindre une maturité des baies optimale tant en rouge qu'en blanc.



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 :	64% Sémillon 30% Sauvignon 6% Sauvignon gris
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. Débourbage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	Elevage en cuves pendant 12 mois. Mise en bouteilles au Château par nos soins.