

CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON GRAVES ROUGE 2012



mybettane +
desseauve

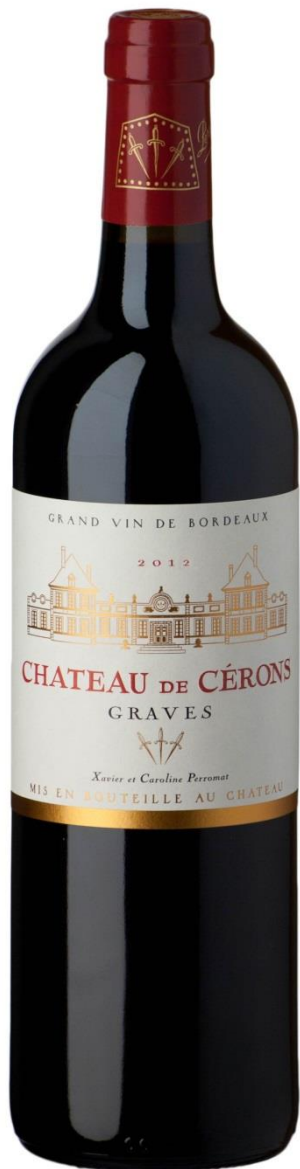


16.5/20

2012, un millésime signé par la maturité et la précision

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

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



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Cérons
Superficie :	10 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Age moyen des vignes :	25 ans
Assemblage :	50% Cabernet-Sauvignon 50% 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 nos nouvelles cuves béton thermo-régulées. Fermentation malolactique en cuves.
Elevage :	Elevage en barriques, 40% de bois neufs. Mise en bouteilles au Château.
Date des vendanges :	Merlot : 4 octobre - 8 octobre Cabernet Sauvignon : 10 octobre - 12 octobre