



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES BLANC 2014

Un vin d'une grande pureté aromatique, belle attaque fraîche aux notes d'agrumes, pamplemousse, un milieu de bouche sur la fraîcheur des fleurs blanches, un vin signé par son terroir de Graves sur des plaques calcaires très denses.



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 :	60% Sémillon 30% Sauvignon Blanc 10% 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 :	50% pendant 8 mois en bois et 50% en cuves en acier. Mise en bouteilles au Château par nos soins.