



CHATEAU DE CÉRON

Le Château Calvimont, Cérons 2009 est signé par la fraîcheur et l'équilibre. Arômes d'agrumes et de citron, de fleur blanches légères, et toujours d'écorces d'oranges, la signature du terroir de Cérons.



Appellation :	AOC Cérons
Commune :	Cérons
Superficie :	12 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Age moyen des vignes :	25 ans
Assemblage :	90% Sémillon 8 % Sauvignon 2% Muscadelle
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Vendanges exclusivement manuelles. Les grappes de raisin sont cueillies par triées successives après sur-maturité et envahissement progressif par le botrytis cinerea (Pourriture Noble). Ce champignon provoque la concentration naturelle des raisins.
Vinification :	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques.
Elevage :	En barriques pendant 18 mois et mis en bouteilles au Château la troisième année par nos soins.