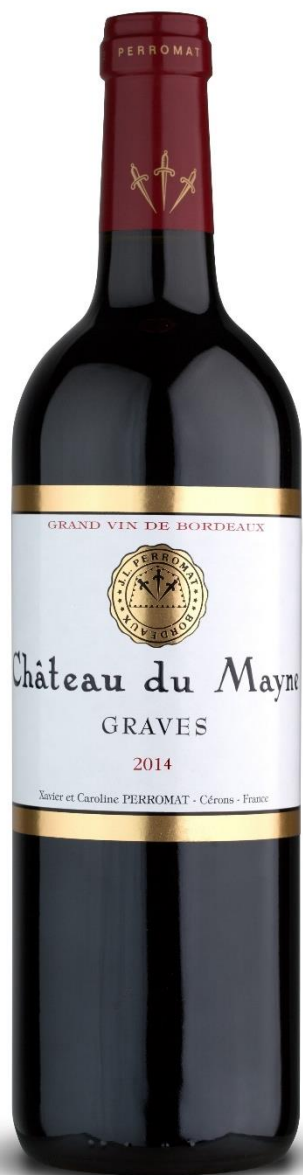




CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2015

Le Château du Mayne Graves rouge 2015 se caractérise par la fraîcheur de fruits rouges gourmands, cerise, framboise, mûre. La rondeur de ses tanins relevée de fines touches épicées. Une structure caractéristique du terroir de Graves sur calcaire de Cérons.



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).
Age moyen des vignes :	25 ans
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. Fermentation malolactique en cuves.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs, vins mis en bouteilles la deuxième année par nos soins.