



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES BLANC 2015

Le Château du Mayne Graves blanc 2015 se caractérise par la fraîcheur des sauvignons blancs et gris, le velouté et la densité des sémillons. Les notes de citron et pamplemousse, de pêche et de fleur blanche enrobent la minéralité caractéristique de ce terroir de Graves sur calcaire.



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 :	75 % Sémillon 10 % Sauvignon Blanc 10 % Sauvignon gris 5 % Muscadelle
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. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	10 % en barrique pendant 8 mois et 90 % en cuves inox. Mise en bouteilles au Château.