



# CHATEAU DE CÉRON

## CHÂTEAU DE CÉRON 2016

JAMES SUCKLING.COM 

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

CHRISTER BYKLUM  
VINKOMMANDØREN 

 LE FIGARO VIN

88-89/100

16.5/20

85-87/100

15/20

Appellation : AOC Graves Blanc

Situation et

Histoire :

Le Château de Cérons est une Chartreuse viticole construite à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle sur une terrasse dominant la Garonne.

Au cœur du village de Cérons dans la région des Graves, entouré de grands murs de pierres, le Château, inscrit au titre des monuments historiques, fait face à la ravissante église du 12<sup>ème</sup> siècle.

Xavier et Caroline Perromat ont repris la gestion de la propriété familiale en 2012. Ils se donnent pour défi de porter au plus haut la qualité de ces vins produits.

Sol :

Le domaine est constitué de 26 hectares de vignes plantées sur le plateau de graves au sous-sol calcaire à astéries recouvert de graves alluvionnaires qui domine la commune.

Ces conditions exceptionnelles signent les vins du Château de Cérons d'une belle minéralité et d'une grande précision aromatique.

Age moyen

des vignes :

25 ans

Assemblage :

50 % Sémillon

45 % Sauvignon Blanc

5 % Sauvignon Gris

Conduite du vignoble :

Démarche agro-environnementale

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Encépagement sur 16 ha : 70% Sémillon, 20 % Sauvignon Blanc et 5% Sauvignon Gris

Vendange :

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.

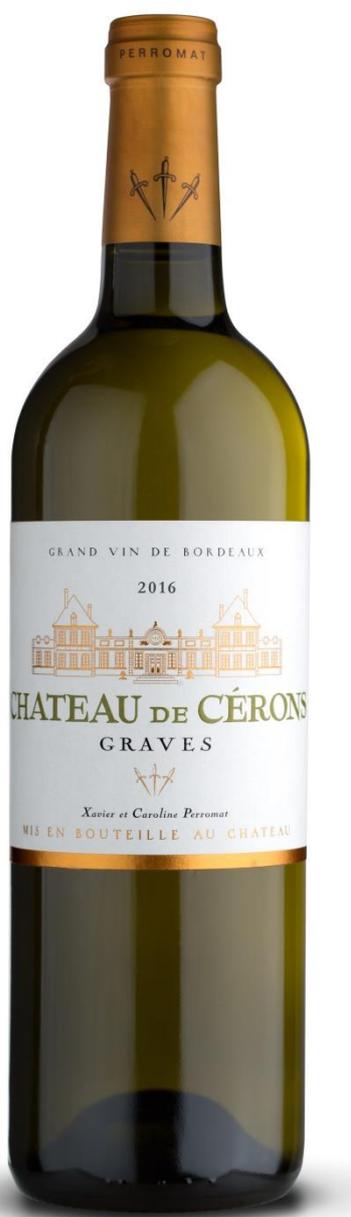
Vinification et

Elevage :

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 en cuves thermo-régulées.

Date vendanges :

8 septembre 2016





## CHATEAU DE CÉRON

Commentaire de dégustation :

Jaune or blanc sur des reflets verts. Panier d'agrumes expressifs et matures au nez, soutenu par des notes de gingembre et fenouil sucré.

La bouche est ample, juteuse, noyau de pêche, passion. La sensation est à la fois douce et nerveuse, la finale se balise de notes d'ananas confit et de cannelle.

L'avis de la presse:

« Tangy and fruity with some lemon and white-pepper character. Medium body and a clean finish. » **JAMES SUCKLING 88-89/100**

« 50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris. Acid soils.

Rich interesting nose – well balanced and no excess of acid. Some exotic-flowers sensation.

Very forward and unusual. » **JANCIS ROBINSON 16.5/20**

« Pale lemon yellow. Apples, lemons, fruity nose. Fresh acidity, fruity, fresh, apples, leaner.

Elegant texture. » **CHRISTER BYKLUM 85-87/100**

« Robe pâle. Le nez est intense vers le buis. Le vin est dense, droit, un peu austère, bien construit. 0-5 ans. » **BERNARD BURTSHY – LE FIGARO 15/20**