



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2015

Définition : La Quille, c'est un jeu, c'est une libération, c'est une bouteille, oui mais pas n'importe laquelle, la bouteille des copains, celle que l'on a toujours à portée de main pour partager des moments tout simples mais essentiels. C'est le vin des amis, que nous sommes heureux de décliner en Graves rouge et en Graves blanc.

La Quille 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 :	Cérons
Superficie :	10 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	60% Cabernet-Sauvignon 40% 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, dans de petites cuves en ciment thermo-régulées. Fermentation malolactique en Cuves
Elevage :	Elevage en barriques dont 30% en bois neufs.