



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU CALVIMONT GRAVES BLANC 2016



88/100

Commentaire de dégustation :

Un nez délicat aux parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche. Une bouche équilibrée alliant fraîcheur et notes de fruits secs.



Appellation :	AOC Graves Blanc
Commune :	Cérons
Superficie :	11 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 25 % Sauvignon Blanc
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 inoxydable thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	Elevage en cuves pendant 12 mois. Mise en bouteilles au Château.