



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CERONS

Millésime 2011

2011- Un mois de septembre radieux, avec des jours qui ont frisé la canicule et engendré des raisins exceptionnels. La pourriture noble et le temps sec ont permis des concentrations de botrytis magnifiques “Le fruit et les équilibres sont en place, la concentration d’arômes est remarquable, la qualité est au rendez-vous, un grand millésime”.

Commentaires de dégustation :

Avec un nez très citronné, frais, aux arômes d’écorce de mandarines, une bouche voluptueuse marquée par la douce amertume de l’orange amère et du kumquat, ce Château de Cérons 2011 est la plus belle illustration des grands millésimes de l’appellation. Les vins sont équilibrés, complexes et d’une très grande fraîcheur.

Vignoble

Assemblage : 90% Sémillon – 5% Sauvignon blanc – 5% Muscadelle

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 4 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous -sol calcaire à astéries marines

Conduire du vignoble : Culture raisonnée

Vendanges : Exclusivement manuelles

Techniques de vinification

Vinification : Tries successives des baies botrytisées au stage majoritairement « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristique des Cérons.

Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires (fruits confits, figue séchée, abricot sec...)

Débourbage puis entonnage et démarrage de la fermentation naturelle en barriques

Élevage : en barriques pendant 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : au château

Degré alcool : 13,5°

