



# CHATEAU DE CÉRON

## CHÂTEAU CALVIMONT 2011

Château Calvimont, second vin du Château de Cérons.

Le millésime 2011 a été marqué par un automne pluvieux suivi d'une grande sécheresse hivernale qui ont permis de bonnes conditions de taille pendant les travaux d'hiver. Le printemps était chaud et ensoleillé, l'été frais et normalement arrosé. La qualité des raisins qui n'étaient pas arrivés à pleine maturité en août a été sauvée par un mois de septembre estival qui a permis de belles concentrations d'arômes.



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 :	55% Cabernet-Sauvignon 45% 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 selon le millésime, dans de petites cuves thermo-régulées. Fermentation malolactique en cuves.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs. Mise en bouteille au Château.