



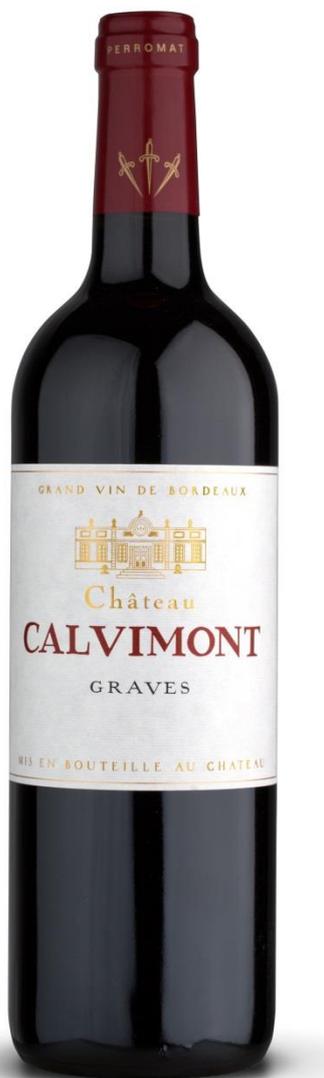
CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU CALVIMONT 2009

Château Calvimont, second vin du Château de Cérons

Une année « sur mesure ».

Après un hiver sec et frais, le climat ensoleillé de l'été a donné d'idéales conditions de maturation des baies. Ces bonnes conditions météorologiques se sont poursuivies durant tout le mois de septembre ce qui a permis de récolter durant de très longues vendanges, des raisins juteux et sucrés avec un merveilleux potentiel aromatique.



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, vins mis en bouteilles la deuxième année par nos soins.