



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU CALVIMONT 2010

Château Calvimont, second vin du Château de Cérons.

Un millésime aux conditions climatiques « sur mesure »

Après un hiver froid et sec, le printemps et l'été ont été beaux et le mois de juillet a été marqué par de fortes températures qui ont permis une belle concentration des baies. Pendant les vendanges, la succession de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis de récolter des fruits à parfaite maturité qui ont donné des vins équilibrés et aromatiques.



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.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs. Mise en bouteille au Château.