



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2009

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.

2009 est un vin tout en rondeur, aux tanins souples et soyeux avec une dominante de fruits rouges, griotte, framboise.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Podensac
Superficie :	4 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 et en cuves pendant 12 mois, mise en bouteilles par nos soins.