



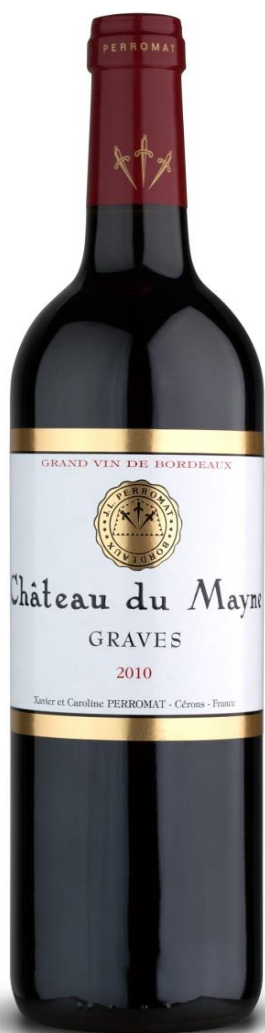
CHATEAU DE CÉRONS

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2012

2012, un millésime signé par la maturité et la précision

Xavier et Caroline Perromat ont repris en fermage le Château du Mayne en juin 2012. Ils signent leur premier millésime avec les conseils de Julien Belle (oenologue, Cabinet Belle, Duclos et Toutoundji).

Malgré des conditions climatiques contrastées, un printemps très arrosé suivi d'une grande sécheresse estivale, le terroir du Château Mayne et le travail méticuleux à la vigne ont permis d'atteindre une maturité des baies optimale tant en rouge qu'en blanc.



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 :	60% Cabernet-Sauvignon 40% 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 :	Elevé en barriques à hauteur de 30%.
Date des vendanges :	Merlot : 4 octobre - 8 octobre Cabernet Sauvignon : 10 octobre - 12 octobre