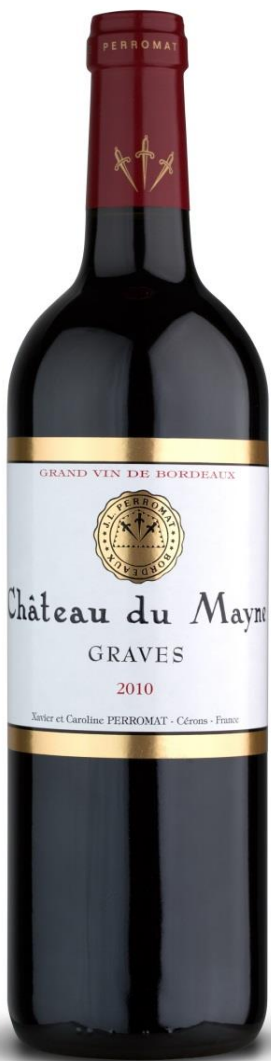


CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2011

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 plein maturité en août a été sauvée par un mois de septembre estival qui a permis de belles concentrations d'arômes.

Le Château du Mayne 2011 présente une couleur éclatante et profonde. Son nez offre une belle pureté aromatique et sa bouche fruitée, cassis et framboise en fait un vin de plaisir.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Podensac
Superficie :	5 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	55% 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.