



# CHATEAU DE CÉRON

## CHÂTEAU DE CÉRON CÉRON 2006

THE  
HUFFINGTON  
POST

Fabrizio Brucella

Decanter

Steven Spurrier

Après un hiver froid et une canicule au mois de juillet, le mois d'août très froid et le mois de septembre humide ont brouillé les cartes. Ces vendanges très techniques ont nécessité une grande connaissance de chaque parcelle afin de vendanger entre les gouttes les raisins botrytisés. Les 5 tries effectuées ont permis une belle concentration d'arômes.

Le Château de Cérons 2006 est marqué par des notes d'agrumes, de citron confit et d'orange amère. Un beau gras et une grande pureté.



Appellation :	AOC Cérons
Commune :	Cérons
Superficie :	5 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Age moyen des vignes :	25 ans
Assemblage :	80% Sémillon 18% Sauvignon 2% Muscadelle
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Vendanges exclusivement manuelles. Les grappes de raisin sont cueillies par tries successives après surmaturité et envahissement progressif par le botrytis cinerea (Pourriture Noble). Ce champignon provoque la concentration naturelle des raisins.
Vinification :	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques.
Elevage :	En barriques pendant 18 mois et mis en bouteilles au Château la troisième année par nos soins.