

CHATEAU DE CÉRONS

CHÂTEAU DE CÉRONS CÉRONS 2007



Decanter

Steven Spurrier

THE HUFFINGTON POST

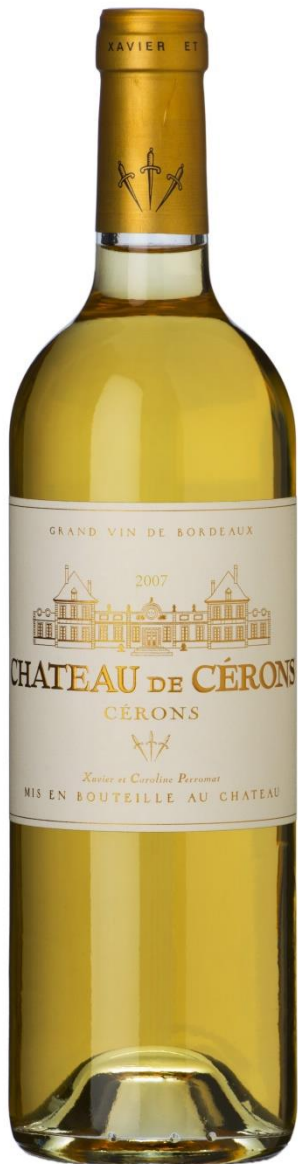
Fabrizio Brucella

Decanter CHINA 醇中国

Jane Anson

Le printemps précoce et chaud suivi d'un été marqué par la fraîcheur, ont provoqué un étalement de la floraison et une maturation des raisins très inégale. De belles conditions météorologiques pendant les mois de septembre et octobre ont permis un développement du Botrytis remarquable, un nombre de tries record pendant les vendanges ce qui a marqué les vins d'une grande complexité.

Le Château de Cérons 2007 est empreint de finesse, d'une grande pureté aromatique, d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes, c'est un vin marqué par l'harmonie.



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 graines de raisin sont cueillies par tries successives après sur-maturité 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.