



CHATEAU DE CÉRON S

CHÂTEAU DE CÉRON S GRAVES ROUGE 2010

GILBERT & GAILLARD

Decanter CHINA 中国

Jane Anson

Un millésime aux conditions climatiques « sur mesure »

Après un hiver froid et sec, le printemps et l'été ont été beaux et le mois de juillet a été marqué par de fortes températures qui ont permis une belle concentration des baies. Pendant les vendanges, la succession de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis de récolter des fruits à parfaite maturité qui ont donné des vins équilibrés et aromatiques.

Nez de fruits rouges avec une belle densité à l'attaque. En bouche, notes épicées, belle rondeur, belle structure aromatique, de la finesse et de l'élégance.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Cérons
Superficie :	10 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 :	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. Fermentation malolactique en cuves.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs. Mise en bouteilles au Château.