



# CHATEAU DE CÉRON

## CHÂTEAU DE CÉRON GRAVES BLANC 2013

**Decanter**

Steven Spurrier

**mybettane+desseauve**

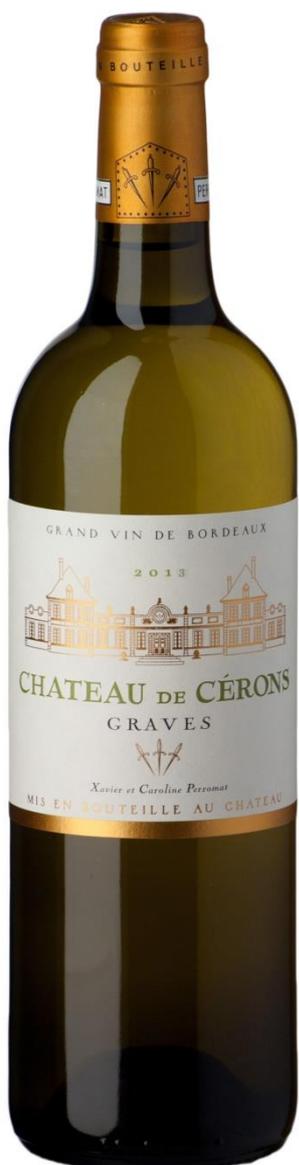
Michel Bettane



1<sup>er</sup> prix Trophée des Grands Crus de Graves

Le nez est fin et complexe, voyage entre des notes de pétale de roses et des touches exotiques, savant mélange de floral, de minéral et de fruit.

Belle trame tonique, légèrement briochée, enveloppée d'un gras soyeux.  
La belle acidité, l'éclat et la longueur aromatique annoncent une garde excellente.



Appellation :	AOC Graves Blanc
Commune :	Cérons
Superficie :	11 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 :	50% Sauvignon 40% Sémillon 10% Sauvignon gris
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 :	Réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des grappes entières. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	Elevage en cuves thermo-régulées.
Date vendanges :	Sauvignon : 19 septembre – 23 septembre Sémillon : 19 septembre – 27 septembre