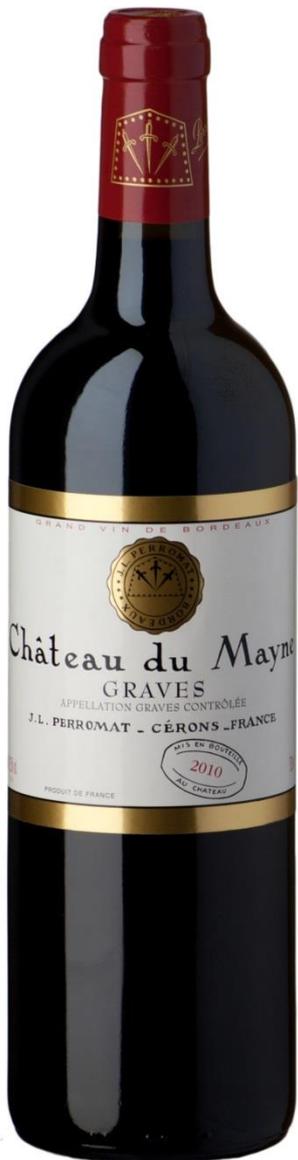




CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE 2013

Le millésime 2013, à la couleur rubis et aux arômes fondus, mêle la fraîcheur tannique du Cabernet Sauvignon au soyeux du Merlot. Il présente de belles notes de petits fruits rouges et de fraise des bois. Ses saveurs fruitées sont soyeuses et fraîches.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Podensac
Superficie :	4 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (Calcaire d'origine marine).
Assemblage :	50% Cabernet Sauvignon 50% 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, vins mis en bouteilles la deuxième année par nos soins.