

CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON GRAVES ROUGE 2014

Le Point

Jacques Dupont

Robert Parker.com
The Independent Consumer's Guide to Fine Wines

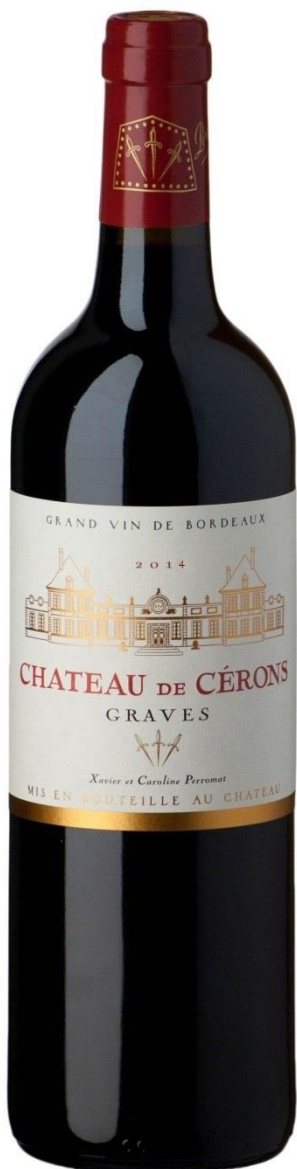
Neal Martin

Decanter.com

Jane Anson



Un millésime miraculeux ! Septembre et octobre l'ont sauvé au-delà des espérances et l'ont « fait » bon à très bon, notamment grâce aux cabernets. Robe cerise noire brillante, nez sensuel, doux et caressant, en bouche, fruit rouge frais et croquant.



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 :	60% Cabernet Sauvignon 40% 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, 40% de bois neufs. Mise en bouteilles au Château.
Date des vendanges :	Merlot : 4 octobre - 8 octobre Cabernet Sauvignon : 10 octobre - 12 octobre

