



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON GRAVES BLANC 2014

Nez raffiné et complexe qui encore sur la retenue, présente un savant mélange de notes d'agrumes mûrs, d'aspect salin et de boisé élégant et fondu. Fidèle au nez, la bouche apporte en complément de l'aromatique, solidité et fraîcheur. La signature de ce vin reste la précision aromatique et structurale, démontrant une maîtrise de chaque étape de son élaboration.



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% Sémillon 35% Sauvignon 15% Sauvignon Gris
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Sélection parcellaire rigoureuse, vendanges déclenchées selon dégustation des raisins.
Vinification et Elevage:	Température de Fermentation adaptée au profil de chaque parcelle et cépage. Durée et fréquence de batonnage selon dégustation. L'élevage se fait une partie en barrique neuve et une partie en cuve sur une période de 10 mois.
Date vendanges :	Sauvignon blanc : 15 septembre Sémillon : 19 septembre Sauvignon gris : 26 septembre