



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2014

La Quille 2014 se caractérise par la fraîcheur de fruits rouges gourmands, cerise, framboise, mûre. La rondeur de ses tanins relevée de fines touches épicées. Une structure caractéristique du terroir de Graves sur calcaire de Cérons.



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).
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 jours, dans de petites cuves en ciment thermo-régulées.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs.