



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2013

Un millésime signé par la précision et la pureté. Au nez, des arômes d'agrumes délicats. Une grande fraîcheur en bouche apportée par le sémillon, cépage de prédilection des sols calcaires qui caractérisent le terroir de la propriété. Belle minéralité avec des notes de pamplemousse et de pêche blanche. Une réussite surprenante de douceur et de charme.



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).
Assemblage :	64% Sémillon 30% Sauvignon 6 % 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 pendant 12 mois. Mise en bouteilles au Château.