



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2014

Définition : La Quille, c'est un jeu, c'est une libération, c'est une bouteille, oui mais pas n'importe laquelle, la bouteille des copains, celle que l'on a toujours à portée de main pour partager des moments tout simples mais essentiels. C'est le vin des amis, que nous sommes heureux de décliner en Graves rouge et en Graves blanc.

La Quille 2014 offre une palette aromatique de notes fraîches et précises, d'agrumes, de pamplemousse et de fleurs blanches. Un vin signé par la minéralité qui caractérise ce terroir des grands vins blancs de Bordeaux.



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.