



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU CALVIMONT GRAVES ROUGE 2017

Commentaire de dégustation :

Un vin rond, précis et élégant, le fruit domine et laisse éclater des notes de cerise et de petits fruits rouges légèrement épicées.



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 :	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon
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.
Elevage :	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs. Mise en bouteille au Château.