

# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU DE CERONS GRAVES BLANC 2015



Michel Bettane  
16/20  
(92/100)



Neal Martin  
88-90/100



Jane Anson  
88/100



Markus Del Monego  
89/100



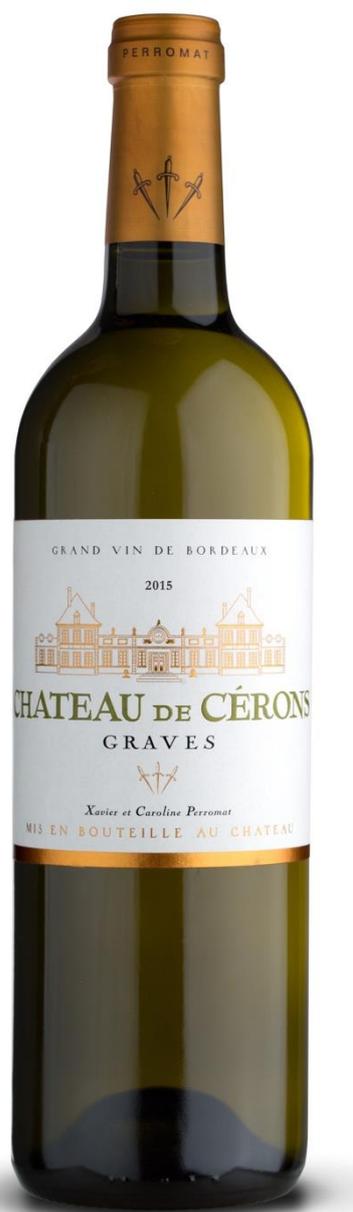
Guide Hubert  
4/5



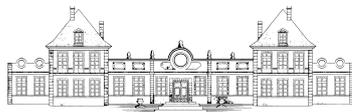
Antoon Laurent  
92/100



Wine Enthusiast  
90/100



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 :	55 % Sémillon 40 % Sauvignon Blanc 5 % Sauvignon Gris
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendange :	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 thermo-régulées.
Date vendanges :	3 septembre 2015



## CHATEAU DE CÉRON

### Commentaire de dégustation :

Le nez est complexe avec des arômes de brugnion, fleur de vignes, gingembre, légèrement biscuité. La bouche est généreuse, aux notes d'agrumes et possède une belle énergie marquée par une touche de salinité qui caractérise les vins de Cérons.

### L'avis de la presse:

« Merveilleuse onctuosité et maturité noble de la saveur, grande longueur, bien plus abouti à notre sens que bien des pessac-léognan marqués par des sauvignons trop aromatiques.»

**MICHEL BETTANE 16/20 (92/100)**

« The 2015 Château de Cérons has a straightforward white peach and citrus-scented bouquet. The palate has a twist of sour lemon on the entry, well-judged acidity and a slightly "worked" finish with mango and guava notes coming through with aeration. It will need a couple of years in bottle, but there is good potential here.»

**NEIL MARTIN 88-90/100**

« The Perromat family deliver an excellent 2015 from 55% Semillon, 40% Sauvignon Blanc and 5% Sauvignon Gris. Keeps the exotic fruit character of the Semillon without losing the acidity. Aged in stainless steel, with lees stirring. »

**JANE ANSON 88/100**

« Bright yellow with green hue. Apricots and peaches, hints of lemon-peel and lime-zest in the background. On the palate well balanced with juicy citrus fruit...»

**MARKUS DEL MONEGO 89/100**

« Nez expressif et épanoui, avec un beau fruit mûr, des notes vanillées et de réséda, bouche charnue, chaleureuse et énergique. »

**GUIDE HUBERT 4/5**

Château de Cérons which also produces sweet wines, used the same grape variety for this dry white.

It has an almost honeyed character that fills out its crisp acidity and citrusy orange flavor.

**WINE ENTHUSIAST 90/100**