



# CHATEAU DE CÉRON

## CHÂTEAU DE CERONS GRAVES BLANC 2017



**Decanter**  
the world's best wine magazine

**JAMESSUCKLING.COM**

**MARKUS  
DEL MONEGO**



Julia Harding

16/20

Jane Anson

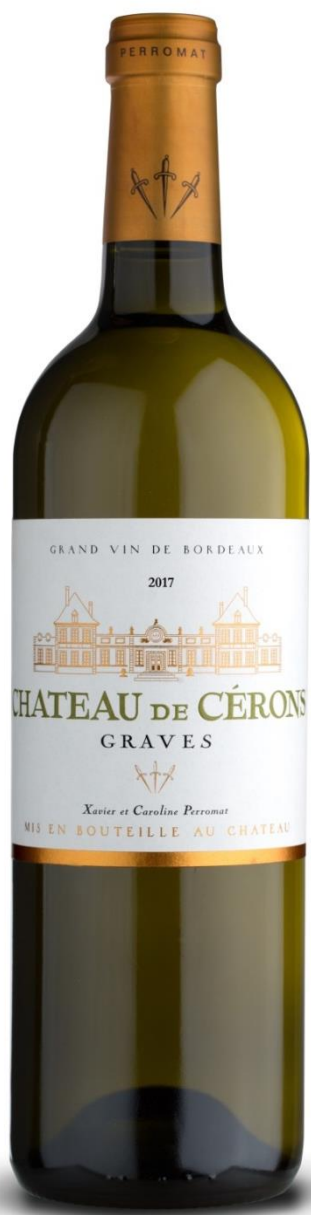
92/100

James Suckling

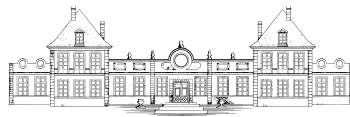
86-88/100

Markus del  
Monego

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 :	60% Sémillon, 30% Sauvignon blanc, 10% 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. Débourageage 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 :	29, 30 et 31 Août 2017



## CHATEAU DE CÉRON

### Commentaire de dégustation :

Une robe jaune pâle aux reflets étincelants.

Le nez offre une belle complexité, alliant minéralité et fruits à chair blanche ainsi que de subtils arômes briochés.

Le début de bouche éveille les papilles puis s'arrondit laissant place à la douceur et à l'équilibre.

### L'avis de la presse :

Aromatic with youthful pear fruit at first, and deep in creamy citrus and green fruits.

Firm and compact with the richness in the mouth of the Sémillon balanced by excellent freshness. Fine dry texture and long finish.

**JANCIS ROBINSON Note: 16/20**

Caroline and Xavier Perromat have made this estate one of the unmissable Graves names. Aged in stainless steel, which perhaps contributes to the slightly reductive, attractive flinty edge to the nose, which clears quickly but leaves an enjoyably sharp flinty feel through the palate. This is fairly austere as a result of that reductive edge, plus it has a high proportion of Sémillon which gives structure. Give it time to reveal the citrus and apricot edge, with rose petals emerging on the nose after a few minutes in the glass too.

**JANE ANSON. Note: 92/100**

Bright yellow color with green hue. Aromatic nose reminiscent of ripe tangerine, grapefruit, ripe peaches and fresh apricots. On the palate well-structured with ripe fruit, crisp acidity and good length.

**MARKUS DEL MONEGO. Note: 90/100**

Pepper and herb character to this as well as citrus. Light and straightforward with rather high acidity.

**JAMES SUCLING. Note: 86-88/100**