



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU DU MAYNE GRAVES ROUGE

Millésime 2018

Le millésime 2018 a joué avec notre flegme. Les 6 premiers mois de l'année ont été marqués par des pluies incessantes et des températures douces. Le 15 Juillet, le millésime a pris un virage à 180 degrés avec un été très chaud marqué par la sécheresse.

Les vendanges ont duré de fin août à fin octobre, avec une très belle maturation des raisins. La récolte exceptionnellement longue sans précipitations, nous a permis de conduire des vendanges à la carte. Au chai, les jus sont très homogènes et d'une belle couleur.

C'est donc un millésime inédit qui malgré les conditions extrêmes, vient s'inscrire dans la lignée des grandes années.

Commentaire de dégustation :

Le nez est fruité, gourmand, sur des arômes de cerise et de myrtille. La bouche est ronde et veloutée, elle laisse apparaître des notes de mûre, de cassis et de chocolat. Ce millésime est caractérisé par l'élégance des tanins et par sa précision aromatique.



Vignoble

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 12 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous -sol calcaire à astéries marines

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3), SME et Iso 14001

Vendanges : Manuelle à maturité optimum

Technique de vinification

Vinification : Encuvage en cuve béton thermo-régulées sous Bioprotection (évitant le sulfitage). Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours.

Cuaison durant 20 jours. Travail d'extraction douce par des remontages successifs. Écoulage et décuage puis fermentation malolactique en cuve béton

Élevage : en barriques de chêne français pendant 12 mois – 50% barriques neuves – 50% barrique un vin.

Mise en bouteilles : au château

Degré alcool : 13,5°