



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE GRAVES BLANC

Millésime 2018

En reprenant les rênes du Château de Cérons en 2012, Xavier et Caroline Perromat ont entrepris des travaux de restauration des chais, mis en place un calendrier de replantation de parcelles sur l'ensemble des 30 Ha de vignes de la propriété familiale.

En 2014, alors que les premières jeunes vignes entrent en production à leur troisième feuille, les assemblages se dessinent et révèlent des vins gourmands, ronds, frais, fruités, des vins de plaisir signés par le terroir des Graves et le sous-sol calcaire de Cérons.

LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tous simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table.

La QUILLE rose vient enrichir la collection en 2017.

Commentaire de dégustation :

Le nez dévoile la minéralité et des arômes citronnés. Le début de bouche est très aromatique aux notes de pamplemousse et de fleurs blanches. Un vin signé par l'élégante texture du sémillon sur calcaire.



Vignoble

Assemblage : 64% Sémillon – 30% Sauvignon Blanc – 6% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

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

Superficie totale du vignoble : 4 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

Vendange : Manuelle à maturité optimum.

Techniques de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourbage fin et précis.

Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

Fermentation en cuve inox thermo-régulées. Batonnage puis soutirage.

Élevage : sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox

Mise en bouteille : au château

Degré alcool : 12,5°