



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2017

Définition :

La Quille, c'est un jeu, c'est une libération, c'est une bouteille, oui mais pas n'importe laquelle, la bouteille des copains, celle que l'on a toujours à portée de main pour partager des moments tout simples mais essentiels. C'est le vin des amis, que nous sommes heureux de décliner en Graves rouge et en Graves blanc.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Cérons
Superficie :	12 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
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 :	Encuvage en cuve béton thermo-régulées sous Bioprotection (évitant le sulfitage). Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours. Cuvaision durant 20 jours. Travail d'extraction en douceur par des remontages successifs. Écoulage et décuvaage puis fermentation malolactique en cuve béton.
Elevage :	En barriques de chêne français pendant 12 mois – 50% barrique neuves – 50% barriques un vin