



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU DE CERONS GRAVES BLANC

Millésime 2016

2016 restera dans nos mémoires pour les conditions exceptionnelles qui lui ont donné naissance : déluge en hiver, sécheresse en été, superbe arrière-saison. Ces conditions extrêmes et inédites nous ont fait perdre nos repères, du jamais vu de mémoire de vigneron.

Les vendanges ont été exceptionnellement longues, elles ont débuté début septembre pour les blancs, fin octobre voire début novembre pour les rouges et les Cérons. Les vins sont magnifiques, les rouges gorgés de couleur et de fruit, les blancs racés et d'une grande palette aromatique, les liquoreux sont marqués par des notes florales exceptionnelles.

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.

Vignoble

Assemblage : 50 % Sémillon – 45 % Sauvignon Blanc – 5% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 3 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

Conduite du vignoble : Démarche agro-environnementale

Vendanges : Manuelle à maturité optimum

Technique de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débouillage 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°





CHATEAU DE CÉRON'S

L'avis de la presse



JAMES SUCKLING.COM 

« Tangy and fruity with some lemon and white-pepper character. Medium body and a clean finish. »

JAMES SUCKLING. Note: 88-89/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

« 50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris. Acid soils.

Rich interesting nose – well balanced and no excess of acid. Some exotic-flowers sensation.

Very forward and unusual. »

JANCIS ROBINSON Note: 16.5/20



B My Bordeaux

« Pale lemon yellow. Apples, lemons, fruity nose. Fresh acidity, fruity, fresh, apples, leaner. Elegant texture. »

CHRISTER BYKLUM. Note: 85-87/100

 **LE FIGARO VIN**

« Robe pâle. Le nez est intense vers le buis. Le vin est dense, droit, un peu austère, bien construit. 0-5 ans. »

BERNARD BURTSKY – LE FIGARO 15/20