



# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU CALVIMONT

### GRAVES BLANC 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 :

Une attaque sur la fraîcheur qui dévoile des arômes d'écorce de pamplemousse, de pomme verte et de fleurs blanches. La bouche est élégante et minérale, marquée par la texture du sémillon sur un terroir calcaire.



#### Vignoble

Assemblage : 60 % Sémillon – 35 % Sauvignon Blanc – 5% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 11 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

Vendanges : Manuelle à maturité optimum

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

#### Technique 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%.