



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU CALVIMONT

GRAVES BLANC 2019



Une météo imprévisible et inédite ! Un hiver exceptionnellement court, doux et pluvieux. Malgré le débourrement précoce de la vigne, nous évitons les gelées printanières de mars avril et mai.

La chaleur s'installe brutalement fin mai et nous fait entrer en période estivale, ce qui accélère le développement de la vigne. L'été est chaud et sec. Des pluies orageuses début août permettent une maturation des raisins dans des conditions idéales avec l'alternance de journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches.

Les vins sont mûrs, riches et aromatiques. Ils ont de la sève et de la précision. 2019 est un vin de style et de profondeur, un vin d'équilibre, de puissance et de pureté.

Commentaire de dégustation :

Un nez agrumes et fleurs blanches. Une bouche rafraichissante, parfums pamplemousse, citron et fleurs blanches, une jolie texture en milieu de bouche et une subtile finale saline.

Vignoble

Assemblage : 60% Sémillon – 30% Sauvignon Blanc – 10% 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 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 : 13% vol.

