



CHATEAU DE CÉRON S

AOC CERONS

2010

Le printemps précoce et chaud suivi d'un été marqué par la fraîcheur, ont provoqué un étalement de la floraison et une maturation des raisins très inégale. De belles conditions météorologiques pendant les mois de septembre et octobre ont permis un développement du Botrytis remarquable.

Un nombre de tries record pendant les vendanges a marqué les vins d'une grande complexité.

Commentaire de dégustation :

Un nez floral, fleur blanche et pétale de rose avec une pointe de cire d'abeille. Un vin d'une belle richesse aromatique aux notes épicées de fruits confits, de cannelle et d'orange amer. Une belle longueur.

Vignoble

Assemblage : 90% Sémillon – 5% Sauvignon blanc – 5% Muscadelle

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 5 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous -sol calcaire à astéries marines.

Conduite du vignoble : Culture raisonnée.

Vendanges : Exclusivement manuelles par tries successives. Les raisins sont cueillis après sur-maturité et envahissement progressif du Botrytis Cinerea, champignon responsable de la concentration naturelle des raisins (pourriture noble). Les baies botrytisées sont majoritairement récoltées au stade « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristiques des vins de Cérons.

Technique de vinification

Vinification : Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires. Débourage puis entonnage et démarrage de la fermentation naturelle en barriques.

Élevage : En barriques pendant 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : Au Chateau.

Degré alcool : 13,5% vol





CHATEAU DE CÉRON

L'avis de la presse

Bright gold. Floral nose of lightly concentrated honey over ripe yellow summer fruits, lovely lemony-honeyed flavors on the palate, richness and sweetness evident with acidity to lift the finish and natural energy to give a beautifully vibrant expression of a classic Bordeaux sweet white.

DECANTER – STEVEN SPURRIER – NOTE: 93/100