



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES



LA QUILLE BORDEAUX ROSÉ 2019

En reprenant les rênes du Château de Cérons en 2012, Xavier et Caroline Perromat ont entrepris des travaux de restauration des chais, mis en place un calendrier de replantation de parcelles sur l'ensemble des 30 Ha de vignes de la propriété familiale. En 2014, alors que les premières jeunes vignes entrent en production à leur troisième feuille, les assemblages se dessinent et révèlent des vins gourmands, ronds, frais, fruités, des vins de plaisir signés par le terroir des Graves et le sous-sol calcaire de Cérons.

LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tout simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table. La QUILLE rose vient enrichir la collection en 2017.

Commentaire de dégustation :

Une belle robe rose pâle. Le nez est délicat et subtil, il offre des arômes de pêche de vigne, de framboise et de fraise. La bouche est rafraichissante et croquante sur des notes de pamplemousse rose et d'orange sanguine.

Vignoble



Assemblage : 100% Merlot

Couleur : Rosé

Appellation : Bordeaux Rosé

Commune : Ponsaurat

Superficie : 0,50 hectares

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

Types de sols : Graves, sables et cailloux roulés, argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine)

Vendange : Les raisins sont triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.

Techniques de vinification

Vinification : Rosé de saignée. Réception et déplacement de la vendange par gravité. Soutirage du 1^{er} jus clair.

Débourbage puis fermentation dans des petites cuves inox thermo-régulées.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 1,8g/L.