



CHATEAU DE CÉRON

AOC CERONS

2015

Du jamais vu, un millésime sauvé par la pluie ! Les pluies abondantes d'hiver ont créé des réserves suffisantes pour empêcher les vignes de trop souffrir pendant un été très chaud.

En septembre, des pluies régulières ont harmonieusement alterné avec un bel ensoleillement en septembre. Les dates de vendanges idéales n'étaient pas difficiles à choisir ! La botrytisation des Sémillon et de la Muscadelle se sont fait pas à pas donnant des raisins d'une belle intensité aromatique.

Commentaire de dégustation :

Nez d'une belle fraîcheur, fruits de la passion et mangue. En bouche des arômes de coing et de rhubarbe fondus avec une belle acidité. Très belle finale, élégante amertume qui fait l'ADN des vins du Château de Cérons.

Vignoble

Assemblage : 90 % Sémillon – 6 % Sauvignon Blanc – 4% 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 Château.

Degré alcool : 13,5% vol





CHATEAU DE CÉRON

L'avis de la presse



Fruit très agréable, demi-liqueur, beaucoup de charme et de naturel, vin parfait à l'apéritif.

Michel Bettane 14,5-15/20 (89-90/100)



Ananas, poire, beau fruit. Épices blanches. Bouche ronde, beau rôti, rond, souple et très fruité. Un Cérons sur le fruit.

Yohann Castaing 15/20

MARKUS DEL MONEGO

Intense yellow colour with almost golden hue. Initially quite closed is the nose opening up quite well, displaying an elegant character with fine botrytis-spiciness and expressive fruit. Tangerine, orange marmalade, candied lemon-peel and hints of dried.

Markus Del Monego 93/100

Le Point

Jacques Dupont 14/20



Antoon Laurent 92+ /100