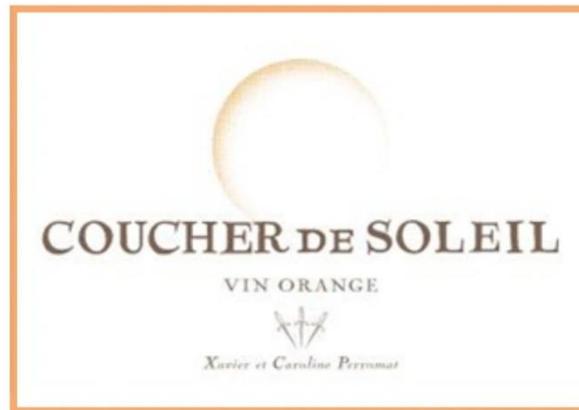




CHATEAU DE CÉRON



Je suis une bouteille de vin Orange,
Je m'appelle COUCHER DE SOLEIL,
Je suis élevée par Xavier et Caroline Perromat à Cérons,
Je viens d'un village viticole ancestral du bordelais,
Je suis née au Château de Cérons,
J'ai été imaginée avec Julien Belle, œnologue talentueux et audacieux, curieux de revisiter mon terroir,
J'ai été élevée avec soin par toute l'équipe du Château de Cérons, amusée, intriguée et minutieuse,
Je suis sensible à la beauté de la nature qui m'entoure et souhaite la respecter,
Je viens d'un terroir exceptionnel pour les vins blancs dont j'exprime des arômes oubliés,
Je suis moderne mais ne suis pas les modes,
Je vais séduire les meilleurs sommeliers sensibles à l'audace des vigneron et à la qualité de leur travail,
Je rêve d'inspirer les plus grands chefs pour qu'ils soient fiers de me présenter sur leurs tables,
J'ai de la personnalité, je suis atypique,
Je suis rare,
Je suis précieuse.



CHATEAU DE CÉRON



Fiche Technique

Terroir : Sol de Graves (sables et cailloux roulés) sur un sous-sol affleurant calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage : 50% Sauvignon Blanc – 50% Sauvignon Gris

Conduire du vignoble : Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3) et Iso 14001.

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Vendanges : Le 27 août 2020 aux aurores afin de protéger les arômes et la fraîcheur des jus sur des parcelles soigneusement sélectionnées.

Vinification : Des blancs vinifiés comme des rouges, fermentation avec macération pelliculaire de 5 semaines, pigeages quotidiens. Protection maximale contre l'oxydation pour préserver la signature aromatique et la minéralité des vins du terroir de Cérons.

Élevage : Court en petite cuve inox.

Dénomination : Vin de France

Commentaire de dégustation :

Une robe jaune aux reflets orangés, un nez aux notes d'agrumes, de zeste de kumquat, une bouche éclatante, surprenante par ses tanins de noix fraîche, son élégante amertume, des touches épicées. Une belle longueur qui se termine par une rafraichissante salinité.



CHATEAU DE CÉRON

L'avis de la presse

Terre de Vins

Au Château de Cérons, un étonnant vin orange bordelais :
A première vue, la robe d'un jaune clair brillant ressemble à celle d'un vin blanc sec. Mais l'effet de surprise est immédiat au palais, saisi par des arômes d'écorce d'orange et de noix aux notes fumées, avec une finale saline très fraîche évoquant l'eucalyptus. L'ensemble est très droit, cristallin, tout en verticalité, avec une amertume d'orange incroyablement rémanente. "Tout est à créer au niveau des accords mets et vin", s'enthousiasme Xavier Perromat. Coup d'éclat du millésime 2020, ce Coucher de Soleil, vin de France, sera d'abord confié à des sommeliers et chefs qui sauront le faire rayonner sur leur carte. Le Château de Cérons lance un appel aux audacieux.

Audrey Marret 10/11/2021