



# CHATEAU DE CÉRON

## AOC CERONS

2018

Le millésime 2018 a joué avec notre flegme. Les 6 premiers mois de l'année ont été marqués par des pluies incessantes et des températures douces. Le 15 Juillet, le millésime a pris un virage à 180 degrés avec un été très chaud marqué par la sécheresse. Les vendanges ont duré de fin août à fin octobre, avec une très belle maturation des raisins. La récolte exceptionnellement longue sans précipitations, nous a permis de conduire des vendanges à la carte. Au chai, les jus sont très homogènes et d'une belle couleur. C'est donc un millésime inédit qui malgré les conditions extrêmes, vient s'inscrire dans la lignée des grandes années.

### Commentaire de dégustation :

Jolie robe jaune paille soutenue limpide et brillante aux reflets d'or.

Un nez aux notes de miel, de gingembre et d'abricot sec, pointe de citron confit et de papaye.

Attaque gourmande, sur des notes de pâtes de datte, de miel et d'écorce d'orange caractéristiques des vins 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

**MARKUS DEL MONEGO**

Bright yellow with green hue. Elegant nose with restrained fruit, apricots, peaches and lemon zest, candied orange peel in the background, as well as hints of vanilla. On the palate well structured, wonderful tension, very good length.

**Markus Del Monego 91/100**