



# CHATEAU DE CÉRONS

## CHATEAU CALVIMONT

### GRAVES ROUGE 2019

Une météo imprévisible et inédite ! Un hiver exceptionnellement court, doux et pluvieux. Malgré le débourrement précoce de la vigne, nous évitons les gelées printanières de mars avril et mai.

La chaleur s'installe brutalement fin mai et nous fait entrer en période estivale, ce qui accélère le développement de la vigne. L'été est chaud et sec. Des pluies orageuses début aout permettent une maturation des raisins dans des conditions idéales avec l'alternance de journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches.

Les vins sont mûrs, riches et aromatiques. Ils ont de la sève et de la précision. 2019 est un vin de style et de profondeur, un vin d'équilibre, de puissance et de pureté.

#### **Commentaire de dégustation :**

Le nez est très marqué par le fruit et de très subtiles notes épicées. En bouche, on retrouve des notes gourmandes de Cerise sauvage, de fraise des bois. Un millésime caractérisé par sa grande finesse, son intensité aromatique et sa précision.

#### **Vignoble**

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 12 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

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

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3),

SME et Iso 14001.

Vendanges : Manuelle à maturité optimum

#### **Technique de vinification**

Vinification : Encuvage en cuve béton thermo-régulées sous Bioprotection (évitant le sulfitage). Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours.

Cuvaison durant 20 jours. Travail d'extraction douce par des remontages successifs. Écoulage et décuage puis fermentation malolactique en cuve béton

Élevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois – 25% barriques neuves – 75% barrique un vin.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 13% vol.

