



CHATEAU DE CÉRON



CHATEAU CALVIMONT
GRAVES BLANC 2018

Immortelles



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 :

Une attaque sur la fraîcheur qui dévoile des arômes d'écorce de pamplemousse, de pomme verte et de fleurs blanches. La bouche est élégante et minérale, marquée par la texture du sémillon sur un terroir calcaire.



Assemblage : 60% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 11 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

Vendanges : Les raisons sont cueillies à la main lorsqu'ils ont atteint la maturité optimum. Ils sont soigneusement triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.

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

Technique de vinification

Vinification : Réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des grappes entières. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.

Élevage : 20% en barrique et 80% cuve inox pendant 12 mois.

Mise en bouteille : au Château.

Degré Alcool : 12%