



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU DU MAYNE

GRAVES ROUGE 2020

Le millésime 2020 est particulièrement marqué par un climat chaud. L'hiver est doux, peu pluvieux, accompagné de températures anormalement chaudes. Le débourrement est précoce. Le printemps, chaud et humide, favorise une pousse active. A l'inverse, l'été est sec et très chaud ralentissant la maturation des raisins. Avec bonheur, nous recevons une succession de petites pluies orageuses à partir de la mi-août qui relancent la maturation des raisins. A la récolte, les baies sont belles, très saines et présentent une qualité organoleptique remarquable. Les vins sont riches, aromatiques et précis. Le millésime est généreux et intense. Un vin tout en gourmandise.

Commentaire de dégustation :

Un vrai vin de Graves, au nez marqué par un bouquet éclatant de fraise, cerise, petit fruit noir.

Une bouche ronde et charmeuse aux tanins ronds et veloutés, un bel équilibre de fruits bien murs et de fraîcheur.



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.

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

Élevage : 40% en barriques neuves de chêne français pendant 12 mois – 60% en cuves.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 13%vol