



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CERONS

Millésime 2019

Millésime :

Une météo imprévisible et inédite ! Un hiver exceptionnellement court, doux et pluvieux.

La chaleur s'installe brutalement fin mai et nous fait entrer en période estivale. L'été est chaud et sec. Des pluies orageuses début août permettent une maturation des raisins dans des conditions idéales avec l'alternance de journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches. La météo devient capricieuse fin septembre, elle hâte les vendanges des raisins botrytisés. Les rendements sont bas, mais ces 2019 sont d'une surprenante concentration.

Commentaires de dégustation :

Avec un nez très citronné, frais, aux arômes d'écorces de mandarines, une bouche voluptueuse marquée par la douce amertume de l'orange amère et du kumquat, ce Château de Cérons 2019 est la plus belle illustration des grands millésimes de l'appellation. Les vins sont équilibrés, complexes et d'une très grande fraîcheur.

Vignoble

Assemblage : 90% Sémillon – 5% Sauvignon blanc – 5% Muscadelle

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 6.5 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

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

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale 3 (HVE3), SME et ISO 140001 et en Conversion en agriculture biologique depuis 2021

Vendanges : Exclusivement manuelles

Techniques de vinification

Vinification : Tries successives des baies botrytisées au stage majoritairement « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristique des Cérons.

Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires (fruits confits, figue séchée, abricot sec...)

Débourbage 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°

