



# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU CALVIMONT GRAVES BLANC 2023



2023, l'apothéose du travail du vigneron !

Nous avons tenu bon tout au long de cette troisième année de conversion en agriculture biologique, malgré un hiver et un printemps humide et doux, une lutte contre le mildiou dans des conditions de travail très difficiles et rares.

Le mois de septembre a démarré sur les chapeaux de roues avec une accélération de la maturation des baies les tous derniers jours du mois d'août et un démarrage des vendanges de sauvignon blanc le 29 août.

Un millésime en blanc qui s'annonce, généreux, classique, très aromatique et frais.

Finalement, les vins sont délicieux, très aromatiques, colorés, fruités et frais.

La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime.

### Commentaire de dégustation :

Une robe étincelante aux reflets argentés. Un nez marqué par des notes de fruits frais, de citron vert et de pamplemousse rose. La bouche est ciselée, aux notes de zeste de citron jaune et de pomme granny. Une palette aromatique très fraîche, texturée, suave, d'une rafraichissante salinité.

### Vignoble

Assemblage : 90% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc, 5% 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 : Mécaniques, aux aurores, à maturité optimum. (à valider)

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

### Technique de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourbage fin et précis.  
Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Batonnage puis soutirage.

Élevage : Sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox.

Mise en bouteille : au Château.

Degré Alcool : 12%

