



CHATEAU DE CÉRON



**CHATEAU CALVIMONT
GRAVES ROUGE 2022**



L'année 2022 commence par un hiver doux et sec entraînant une sortie des bourgeons précoce.

Le printemps est doux et humide sans pression parasitaire.

La vigne résiste bien aux fortes chaleurs et à la sécheresse et l'été, elle reste verte et vigoureuse jusqu'aux vendanges.

Deux orages dans le courant du mois d'août permettent aux raisins de terminer leur maturation.

Les vins sont magnifiques, colorés, fruités, concentrés. La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime.

2022 est un millésime éclatant avec un très beau potentiel de garde.

Commentaire de dégustation

Un nez très expressif aux notes de griotte et de cerise noire.

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

Vignoble

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 30 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, en conversion à l'agriculture biologique depuis 2021.

Vendanges : Manuelle et mécanique à maturité optimum.

Technique de vinification

Vinification : Encuvage en cuves 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 décuvage puis fermentation malolactique en cuves béton.

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

Mise en bouteille : Au château.

Degré alcool : 14%vol

