



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON CÉRON 2008



Decanter

Steven Spurrier



Daniel J. Berger

La nature du sol sur socle calcaire de Cérons lui donne une belle acidité qui équilibre à merveille sa concentration.

Le vin est très tendu, aérien, avec des arômes élégants et fins d'acacia, de miel, de fruit de la passion.

Belle concentration et beaucoup d'énergie.



Appellation :	AOC Cérons
Commune :	Cérons
Superficie :	5 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Age moyen des vignes :	25 ans
Assemblage :	90% Sémillon, 8% Sauvignon, 2 % Muscadelle
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Vendanges exclusivement manuelles. Les grappes de raisin sont cueillies par tries successives après surmaturité et envahissement progressif par le Botrytis Cinerea, qui provoque la concentration naturelle des raisins.
Vinification :	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques.
Elevage :	En barriques pendant 18 mois et mis en bouteilles au Château la troisième année par nos soins.