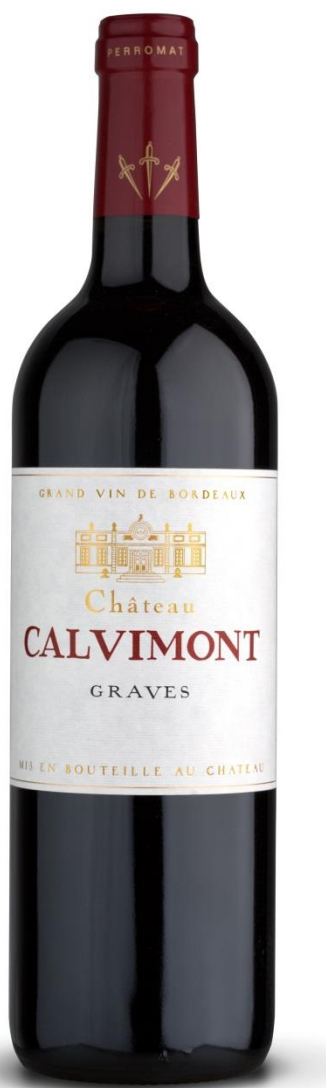




CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU CALVIMONT 2013

Le millésime 2013, à la couleur rubis et aux arômes fondus, mêle la fraîcheur tannique du Cabernet Sauvignon au soyeux du Merlot. Il présente de belles notes de petits fruits rouges et de fraise des bois. Ses saveurs fruitées sont soyeuses et fraîches.



Appellation :	AOC Graves Rouge
Commune :	Cérons
Superficie :	10 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	50% Cabernet-Sauvignon 50% Merlot
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Les raisins sont cueillis à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimum. Ils sont soigneusement triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.
Vinification :	Fermentation et cuvaison de 20 jours, dans de petites cuves en ciment thermo-régulées.
Elevage :	Elevage en cuves pendant 12 mois. Mise en bouteilles au Château.
Date des vendanges :	Merlot : 24 septembre - 25 septembre Cabernet Sauvignon : 6 octobre