



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE 2012

La robe de La Quille 2012 dévoile une couleur de cerise noire brillante, son nez est sensuel, doux et caressant. En bouche, nous trouvons une explosion de fruit rouge frais et croquant.



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 :	60% Cabernet-Sauvignon 40% 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 barriques dont 20% en bois neufs.