



# CHATEAU DE CÉRON

## LA QUILLE 2013

La Quille 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.



<b>Appellation :</b>	AOC Graves Rouge
<b>Commune :</b>	Cérons
<b>Superficie :</b>	10 hectares
<b>Terroir :</b>	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
<b>Assemblage :</b>	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
<b>Conduite du vignoble :</b>	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
<b>Vendanges :</b>	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.
<b>Vinification :</b>	Fermentation et cuvaison de 20 jours, dans de petites cuves en ciment thermo-régulées.
<b>Elevage :</b>	Elevage en barriques dont 20% en bois neufs.