CHATEAU DE CÉRONS

LA QUILLE GRAVES BLANC 2016

Définition : La Quille, c'est un jeu, c'est une libération, c'est une bouteille, oui mais pas n'importe laquelle, la bouteille des copains, celle que l'on a toujours à portée de main pour partager des moments tout simples mais essentiels.

Commentaire de dégustation :

Un nez délicat aux parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche. Une bouche équilibrée alliant fraicheur et notes de fruits secs.

Appellation :	AOC Graves Blanc
Commune :	Cérons
Superficie :	11 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	64% Sémillon 30% Sauvignon 6 % Sauvignon Gris.
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 :	Réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des grappes entières. Débourbage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batônnage de 4 à 6 semaines.
Elevage :	Elevage en cuves pendant 12 mois. Mise en bouteilles au Château.

Château de Cérons - F33720 CERONS Tél. +33 (0)5 56 27 01 13 - Fax + 33 (0)5 56 27 22 17
www.chateaudecerons.com – perromat@chateaudecerons.com
SAS Xavier et Caroline Perromat Domaines - RCS Bordeaux 751119942