



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU CALVIMONT GRAVES BLANC 2021



Il a fallu un équilibre de funambule, une précision d'orfèvre, une patience d'ange, des nerfs d'acier et un optimisme inébranlable pour enfin produire quelques très belles barriques cette année.

Le millésime commence par un mois d'avril ponctué de nuits passées à lutter contre les effets du gel. Une lutte plus ou moins couronnée de succès en fonction des parcelles, le cœur des Graves a été malheureusement bien touché.

Les précipitations incessantes durant tout le mois de mai, de la deuxième quinzaine de juin et de la première de juillet, ont nécessité une attention de tous les instants pour se déjouer du mildiou.

Le mois de septembre, en nous offrant des journées ensoleillées et chaudes suivies de nuits fraîches, nous a permis de produire un millésime petit en volume, mais de belle qualité.

Echo d'un style de vins qui ont fait la renommée de Bordeaux, 2021, est le millésime des réflexions sur l'avenir.

Commentaire de dégustation :

Une robe étincelante aux reflets jaunes citronnés, un nez aux notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fleurs blanches. La bouche est marquée par une attaque ronde, délicate, minérale, ciselée, aux notes de zeste de citron jaune et de kumquat. Une palette aromatique très fraîche, texturée, d'une belle longueur.



Vignoble

Assemblage : 80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 11 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous-sol calcaire à astéries marines

Vendanges : Mécaniques, aux aurores, à maturité optimum.

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3), SME et Iso 14001

Technique de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourbage fin et précis. Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

Fermentation en cuve inox thermo-régulées. Batonnage puis soutirage.

Élevage : Sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox.

Mise en bouteille : au Château.

Degré Alcool : 12%