



VIGNOBLES Jean PERROMAT
CHATEAU DE CÉRON S
Fiche Technique



Nom du Château	CHATEAU DE CÉRON S
Appellation	CÉRON S A.O.C.
Commune	CÉRON S
Superficie du Vignoble	12 hectares
Terroir Spécifique du Cru	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous sol calcaire à astéries. (Calcaire d'origine Marine)
Encepagement	Sémillon 68 % Sauvignon 30 % Muscadelle 2 %
Conduite du Vignoble	Travail du sol, respect de l'environnement et du terroir.
Vendanges	Vendanges exclusivement manuelles. Les grappes de raisin sont cueillies par triées successives après sur maturité et envahissement progressif par le botrytis cinerea (Pourriture Noble). Ce champignon provoque la concentration naturelle des raisins.
Vinification	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques.
Élevage	En barrique pendant 18 mois et mise en bouteilles la troisième année par nos soins.
Production Moyenne	36 000 bouteilles.
Embouteillage	A la propriété par nos soins
Contact	Jean et Xavier PERROMAT CHATEAU DE CÉRON S 33 720 CÉRON S Tel : 00 33 (0)5 56 270 113 Email: perromat@chateaudecerons.com www.chateaudecerons.com