



VIGNOBLES Jean PERROMAT
CHATEAU DU MAYNE
BLANC
Fiche Technique



Nom du Château	CHATEAU DU MAYNE
Appellation	GRAVES A.O.C. Blanc
Commune	CERONS
Superficie du Vignoble	6 hectares
Terroir Spécifique du Cru	Sol de graves (sables et cailloux roulés) sur un sous sol argilo graveleux et calcaire à astéries. (Calcaire d'origine Marine)
Encepagement	Sauvignon 60 % Sémillon 40 %
Conduite du Vignoble	Travail du sol, respect de l'environnement et du terroir.
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. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydable thermo régulées.
Élevage	Elevage pour parti en barriques et en cuves pendant 12 mois et mise en bouteilles la troisième année par nos soins.
Production Moyenne	50 000 bouteilles.
Embouteillage	A la propriété par nos soins
Contact	Jean et Xavier PERROMAT CHATEAU DE CÉRON 33 720 CÉRON Tel : 00 33 (0)5 56 270 113 Email: perromat@chateaudecerons.com www.chateaudecerons.com