



VIGNOBLES Jean PERROMAT  
CHATEAU DU MAYNE  
ROUGE  
Fiche Technique



<b>Nom du Château</b>	CHATEAU DU MAYNE
<b>Appellation</b>	GRAVES A.O.C. Rouge
<b>Commune</b>	CERONS
<b>Superficie du Vignoble</b>	10 hectares
<b>Terroir Spécifique du Cru</b>	Sol de graves (sables et cailloux roulés) sur un sous sol argilo graveleux et calcaire à astéries. (Calcaire d'origine Marine)
<b>Encepagement</b>	Cabernet Sauvignon 60 % Merlot 40 %
<b>Conduite du Vignoble</b>	Travail du sol, respect de l'environnement et du terroir.
<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 à 30 jours selon le millésime, dans de petites cuves thermo régulées. Fermentation malolactique en cuve.
<b>Élevage</b>	Elevage en barriques et en cuves pendant 12 à 18 mois et mise en bouteilles la troisième année par nos soins.
<b>Production Moyenne</b>	55 000 bouteilles
<b>Embouteillage</b>	A la propriété par nos soins
<b>Contact</b>	Jean et Xavier PERROMAT CHATEAU DE CÉRON 33 720 CÉRON Tel : 00 33 (0)5 56 270 113 Email: perromat@chateaudecerons.com www.chateaudeceron.com