



VIGNOBLES Jean PERROMAT
DOMAINE DE TERREFORT
Fiche Technique



Nom du Château	DOMAINE DE TERREFORT
Appellation	BORDEAUX SUPERIEUR A.O.C. Rouge
Commune	LADAUX
Superficie du Vignoble	31 hectares en rouge, 6 hectares en blanc.
Terroir Spécifique du Cru	Sol argilo calcaire
Encepage	Rouge : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%. Blanc : Sémillon 60 %, Sauvignon 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	En blanc, réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des graines entières. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo régulées. En rouge, Fermentation et cuvaison de 20 à 30 jours selon le millésime, dans de petites cuves thermo régulées. Fermentation malolactique en cuve.
Élevage	Elevage en cuve pendant 8 mois pour les blancs et 8 mois pour les rouges. Mise en bouteilles par nos soins à la propriété.
Production Moyenne	120 000 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.chateaudeceron.com