



CHATEAU DE CÉRON

LA QUILLE ROSE 2017

La Quille c'est un jeu, c'est une libération, c'est une bouteille, oui mais pas n'importe laquelle, la bouteille des copains, celle que l'on a toujours à portée de main pour partager des moments simples mais essentiels.

Pour ce premier rosé de Merlot produit au Château de Cérons, la Quille 2017 offre une belle robe pâle. Un nez délicat et subtil aux arômes de fruits rouges, framboise, fraise et de pêche. Une bouche fraîche, acidulée et croquante.



Appellation :	AOC Bordeaux Rosé
Commune :	Cérons
Superficie :	0,50 hectare
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Assemblage :	100% Merlot
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Conversion SME
Densité de plantation :	6600 pieds/ha
Vendanges :	Vendanges mécaniques, tri de précision, respect du raisin récolté dans sa maturité optimale.
Vinification :	Rosé de saignée. Réception et déplacement de la vendange rouge par gravité. Soutirage du 1 ^{er} jus clair. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Filtration et mise en bouteille au Château
Degré alcoolique :	12,5%
Sucres résiduels :	1.8 g/l