



# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU DU MAYNE GRAVES BLANC

**Millésime 2018**

Le millésime 2018 a joué avec notre flegme. Les 6 premiers mois de l'année ont été marqués par des pluies incessantes et des températures douces. Le 15 Juillet, le millésime a pris un virage à 180 degrés avec un été très chaud marqué par la sécheresse.

Les vendanges ont duré de fin août à fin octobre, avec une très belle maturation des raisins. La récolte exceptionnellement longue sans précipitations, nous a permis de conduire des vendanges à la carte. Au chai, les jus sont très homogènes et d'une belle couleur.

C'est donc un millésime inédit qui malgré les conditions extrêmes, vient s'inscrire dans la lignée des grandes années.

### **Commentaire de dégustation :**

Une attaque très aromatique aux notes de pamplemousse et de fleurs blanches. Un vin signé par l'élégante texture du sémillon sur calcaire.



### **Vignoble**

Assemblage : 75% Sémillon - 25 % Sauvignon Blanc

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 4 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous -sol calcaire à astéries marines

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale 3 (HVE3), SME et Iso 14001

Vendanges : Manuelle à maturité optimum

### **Technique de vinification**

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourage fin et précis. Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

Fermentation en cuve inox thermo-régulées. Batonnage puis soutirage.

Élevage : sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox

Mise en bouteille : au château.

Degré alcool : 12,5°