



# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU DU MAYNE

### GRAVES BLANC 2020

Le millésime 2020 est particulièrement marqué par un climat chaud. L'hiver est doux, peu pluvieux, accompagné de températures anormalement chaudes. Le débourrement est précoce. Le printemps, chaud et humide, favorise une pousse active. A l'inverse, l'été est sec et très chaud ralentissant la maturation des raisins. Avec bonheur, nous recevons une succession de petites pluies orageuses à partir de la mi-août qui relancent la maturation des raisins. A la récolte, les baies sont belles, très saines et présentent une qualité organoleptique remarquable.

Les vins sont riches, aromatiques et précis. Le millésime est généreux et intense. Un vin tout en gourmandise.

#### Commentaire de dégustation :

Une robe étincelante, un nez aux douces notes de pamplemousse et de fruits blancs

La bouche est marquée par une attaque très franche, minérale, ciselée, aux notes de zeste d'agrumes et de menthe, légèrement épicée.

Une palette aromatique très fraîche, texturée, d'une belle longueur.



#### Vignoble

Assemblage : 86% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 2% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Superficie totale du vignoble : 11 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 : Mécaniques, aux aurores, à maturité optimum.

#### Technique de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourbage 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%