



CHATEAU DE CÉRON

CHATEAU CALVIMONT GRAVES BLANC 2016

Immortelles



Commentaire de dégustation :

Un nez délicat aux parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche. Une bouche équilibrée alliant fraîcheur et notes de fruits secs.

Vignoble

Assemblage : 75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc

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

Vendanges : Les raisons sont cueillies à la main lorsqu'ils ont atteint la maturité optimum. Ils sont soigneusement triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.

Conduire du vignoble : Démarche agro-environnemental

Technique de vinification

Vinification : Réception et déplacement de la vendange par gravité. Pressurage très lent des grappes entières. Débourage et fermentation dans de petites cuves en acier inoxydables thermo-régulées. Batonnage de 4 à 6 semaines.

Élevage : 20% en barrique et 80% en cuve inox pendant 12 mois.

Mise en bouteille : au Château.

Degré Alcool : 12,5%

