



# CHATEAU DE CÉRON

## CHATEAU CALVIMONT

### GRAVES BLANC 2022

Eclatant

L'année 2022 commence par un hiver doux et sec entraînant une sortie des bourgeons précoce.

Le printemps est doux et humide sans pression parasitaire. La floraison se passe rapidement dans des conditions très favorables, sèches et chaudes.

Les perspectives de récolte sont très bonnes sur nos sols de Graves.

La vigne résiste bien aux fortes chaleurs et à la sécheresse et l'été, elle reste verte et vigoureuse jusqu'aux vendanges.

Deux orages dans le courant du mois d'août permettent aux raisins de terminer leur maturation.

Les premières vendanges de blanc ont lieu à partir du 19 août. Les jus sont riches, équilibrés et dotés d'une belle acidité. Les volumes sont modérés.

Les premiers Merlots sont vendangés début septembre et les Cabernets à la suite. Des vendanges en rouge qui se déroulent sereinement au fil des maturités pendant tout le mois.

Les vins sont magnifiques, colorés, fruités, concentrés. La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime.

2022 est un millésime éclatant avec un très beau potentiel de garde.

#### Commentaire de dégustation :

Une robe étincelante aux reflets jaunes citronnés, un nez aux notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fleurs blanches. La bouche est marquée par une attaque ronde, délicate, minérale, ciselée, aux notes de zeste de citron jaune et de kumquat. Une palette aromatique très fraîche, texturée, d'une belle longueur.

#### Vignoble

Assemblage : 80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% 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

Vendanges : Mécaniques, aux aurores, à maturité optimum. (à valider)

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

#### Technique de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourage fin et précis.

Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

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

Élevage : Sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox.

Mise en bouteille : au Château.

Degré Alcool : 12%

