



# CHATEAU DE CÉRON

## AOC CERONS

2014

Les vendanges sont précoces et s'étalent sur 9 semaines. Elles permettent de capter toute la complexité d'un millésime à la floraison et à la véraison étalées. Un millésime marqué par de belles acidités, une fraîcheur rare et précieuse.

### Commentaire de dégustation :

Nez citronné et épicé. Une belle vivacité, notes d'abricots frais, clou de girofle et mangue confite. Belle longueur.

### Vignoble

Assemblage : 90 % Sémillon – 10 % Sauvignon Blanc

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 5 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

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

Conduite du vignoble : Culture raisonnée.

Vendanges : Exclusivement manuelles par tries successives. Les raisins sont cueillis après sur-maturité et envahissement progressif du *Botrytis Cinerea*, champignon responsable de la concentration naturelle des raisins (pourriture noble). Les baies botrytisées sont majoritairement récoltées au stade « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristiques des vins de Cérons.

### Technique de vinification

Vinification : Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires. Débourage puis entonnage et démarrage de la fermentation naturelle en barriques.

Élevage : En barriques pendant 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : Au Château.

Degré alcool : 13,5% vol





# CHATEAU DE CÉRON

## L'avis de la presse



Fruits exotiques, orange, citronnelle ; bouche équilibrée, finale appétente.

**Antoon Laurent 90/100**