



CHATEAU DE CÉRON

AOC CERONS

2017

Millésime :

2017 un grand millésime. Les premiers tris commencent fin septembre, quelques pluies début octobre relancent la pourriture et le deuxième tri s'enchaîne immédiatement à partir de début octobre, un tri splendide.

Au chai, les jus sont très homogènes et d'une belle couleur. Un millésime équilibré doté d'une belle fraîcheur.

Commentaire de dégustation :

Des notes d'agrumes, de marmelade d'orange, de kumquat, frais, éclatant, de curry jaune et de fleur de curry. Un grand millésime signé Cérons !

Vignoble

Assemblage : 90 % Sémillon – 6% Sauvignon Blanc – 4% Muscadelle

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 tris 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 caractéristique des vins de Cérons.

Technique de vinification

Vinification : Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaire. 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 : 12% vol





CHATEAU DE CÉRON

L'avis de la presse

MARKUS DEL MONEGO

Intense yellow colour with golden hue. Initially slightly reductive, the nose opens up towards candied citrus fruit, lemon peel, and tropical fruit in combination with the typical botrytis spiciness. On the palate elegant and rich with mild acidity, fine sweetness and flavour of Mirabelle and ripe yellow stone fruit. A wine with convincing length.

MARKUS DEL MONEGO 91/100



Gorgeous but delicate fragrance that is both citrus – grapefruit and clementine – but also with a fine mineral/stony quality that I rarely find on sweet white Bordeaux. Clear as a bell, taut and fresh, so much so that there is a sort of dry quality to the finish even though it is sweet. Succulent, pure and long. Mouth-watering and all in embryo.

JANCIS ROBINSON 17/20