



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CERONS

Millésime 2020

Millésime :

Le millésime 2020 est particulièrement marqué par un climat chaud. L'été s'installe mi-juin avec très peu d'eau en juillet-août et le temps particulièrement chaud jusqu'à fin septembre permet aux raisins d'être murs dès fin août. Il faudra attendre la pluie de fin septembre pour que la pourriture noble s'installe enfin et que les premiers tries commencent.

Les vendanges demanderont beaucoup d'attention et de patience durant 6 semaines avec une pluviométrie supérieure à la moyenne et ne le laissera que des rares épisodes secs favorables à la concentration. Le reflet parfait d'un millésime précis et complet.

Commentaires de dégustation :

Avec un nez très citronné, frais, aux arômes de confitures de coings, une bouche voluptueuse marquée par la douce amertume du citron confit, et de la mirabelle, ce Château de Cérons 2020 se termine sur une note rafraichissante. Les vins sont équilibrés, et complexes.



Vignoble

Assemblage : 90% Sémillon – 5% Sauvignon blanc – 5% Muscadelle

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 6.5 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

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

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale 3 (HVE3), SME et ISO 140001 et en Conversion en agriculture biologique depuis 2021

Vendanges : Exclusivement manuelles

Techniques de vinification

Vinification : Tries successives des baies botrytisées au stade majoritairement « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristique des Cérons.

Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires (fruits confits, figue séchée, abricot sec...)

Débourbage 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°