



Château de Cérons
Grand Enclos
Graves
2003
rouge

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Graves
Encépagement :	50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Graves siliceuses sur sous-sol graveleux
Situation :	En plateau
Production moyenne :	40000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes et tables de tri ou chai
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Eraflage fermentation en cuve inox thermorégulées
Elevage :	12 mois en barriques (1/3 fûts neufs)
Vinificateur :	Giorgio Cavanna
Propriétaire :	Giorgio Cavanna

Analyse

Visuel :	Robe grenat – pruneaux.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs de pruneaux, de cerises, bien mûrs, d'épices comme la cannelle, la vanille. A l'aération, des notes de cuir et de café apparaissent.
Gustatif :	L'attaque est douce et fruitée. En bouche, le vin se structure rapidement, les tanins se déposent en milieu de bouche et s'accompagnent d'un fruité velouté.
Global :	Un Graves rond et complet qui exprime les particularités d'un millésime très solaire.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	17.90 € TTC – Tarif Club : 15.90 € TTC
Accords mets - vin :	Cuisses de canard rôties et navets jaunes aux figues
Service :	Servir à 17 – 18 °C