



CHATEAU DE CÉRON



Je suis une bouteille de vin Orange,
Je m'appelle COUCHER DE SOLEIL,
Je suis élevée par Xavier et Caroline Perromat à Cérons,
Je viens d'un village viticole ancestral du bordelais,
Je suis née au Chateau de Cérons,
J'ai été imaginée avec Julien Belle, œnologue talentueux et audacieux, curieux de revisiter mon terroir,
J'ai été élevée avec soin par toute l'équipe du Chateau de Cérons, amusée, intriguée et minutieuse,
Je suis sensible à la beauté de la nature qui m'entoure et souhaite la respecter,
Je viens d'un terroir exceptionnel pour les vins blancs dont j'exprime des arômes oubliés,
Je suis moderne mais ne suis pas les modes,
Je vais séduire les meilleurs sommeliers sensibles à l'audace des vigneron et à la qualité de leur travail,
Je rêve d'inspirer les plus grands chefs pour qu'ils soient fiers de me présenter sur leurs tables,
J'ai de la personnalité, je suis atypique,
Je suis rare,
Je suis précieuse.



CHATEAU DE CÉRON

COUCHER DE SOLEIL

2021

Fiche Technique



Terroir : Sol de Graves (sables et cailloux roulés) sur un sous-sol affleurant calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage : 100% Sauvignon Blanc

Conduire du vignoble : Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3) et Iso 14001.

Densité de plantation : 5000 pieds / ha

Vendanges : Mécaniques, à maturité optimum

Vinification : Des blancs vinifiés comme des rouges, fermentation avec macération pelliculaire de 4 semaines en cuve béton, pigeages quotidiens. Protection maximale contre l'oxydation pour préserver la signature aromatique et la minéralité des vins

Élevage : Court en petite cuve inox.

Dénomination : Vin de France

Degrés d'alcool : 12%

Commentaire de dégustation :

Une robe jaune aux reflets orangés, un nez aux notes d'agrumes, de zeste de kumquat, une bouche éclatante, surprenante par ses tanins de noix fraîche, son élégante amertume, des touches épicées. Une belle longueur qui se termine par une rafraichissante salinité.