GRAND ENCLOS
DU
Château de Cérons

Graves rouge - Millésime 2020

Surface de la propriété : 30,2 ha dont 15.8 ha en raisins rouges en production

Cépages : 8,9 ha Merlot
6,9 ha Cabernet Sauvignon

Dates de mi floraison : 20 au 28 mai pour le Merlot, et du 26mai au 5 juin pour le Cabernet Sauvignon.

Travaux en vert : un effeuillage coté soleil levant a été réalisé sur toutes les parcelles de Merlot et Cabernet Sauvignon à partir de fin juin. Un second effeuillage manuel a été réalisé fin août sur toutes les parcelles.
Un éclaircissage quantitatif ou qualitatif suivant les parcelles a été pratiqué peu de temps avant la véraison sur les parcelles de Merlot .

Dates de vendanges : Merlot : du 21 septembre au 29 septembre
Cabernet Sauvignon : du 29 septembre au 2 octobre.

Rendement : 37,0 hl / hectare pour le Merlot, 28 hl/ha pour le Cabernet Sauvignon

Cuvaison : de 23 à 25 jours pour les lots de Merlot.
de 23 à 27 jours pour les lots de Cabernet Sauvignon.

Assemblage : 60% merlot et 40% cabernet sauvignon

Elevage : 40 % de barriques neuves.
32 % de barriques d'un an.
18 % de barriques de deux ans.
10 % en cuve.

La climatologie en 2020

Le millésime 2020 commence par un hiver extrêmement pluvieux et historiquement doux qui engendre un débourrement de la vigne très précoce. Le printemps se poursuit sur le même tempo : températures élevées et humidité sont omniprésentes jusqu'à la mi-mai.
Ceci permet à la floraison de se passer dans de bonnes conditions et de manière homogène.
A partir de mi-juin les précipitations s'arrêtent et une chaleur sèche s'installe durant tout l'été.
Celui-ci sera chaud mais sans gros pics de températures.
Quelques orages bénéfiques viendront perturber ce cycle de temps sec.
Le mois de septembre très chaud sur la première quinzaine, et toujours sec, a permis d'atteindre une maturité optimale et de vendanger chaque cépage avant d'avoir à subir l'arrivée d'un automne précoce et humide.
Le millésime 2020 se caractérise par une très belle aromatique, des tanins enrobés et une richesse en sucres équilibrée.