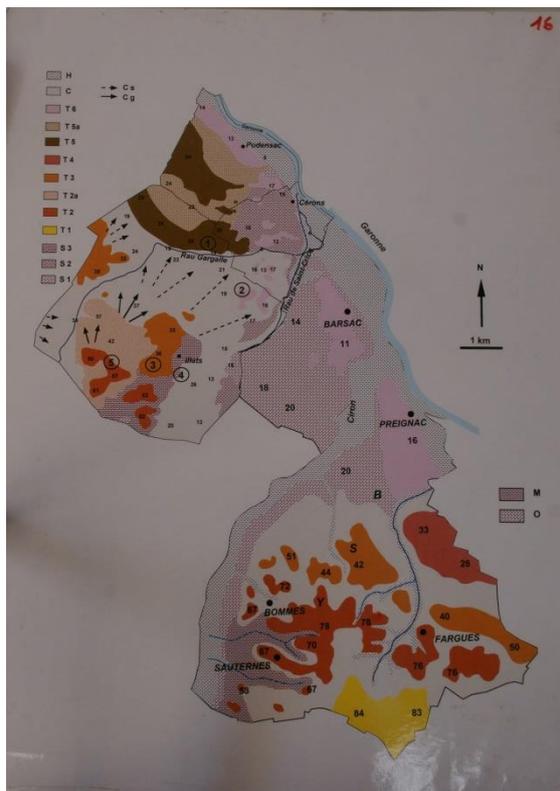


- Appellation vins blancs liquoreux :
 - Cérons
 - Barsac – Sauternes
 - St Croix du Mont
 - Loupiac
- Calcaires à astéries Oligocène, calcaire de Blaye Eocène
- Présentation de la carte des 6 terrasses alluviales de la Garonne



- Rappel sur la formation des terrasses



- Arrêt terrasse 3, 35m d'altitude, galets de quartz et de quartzite mais aussi des galets noir de lydiennes (jaspe, radiolarites, roche sédimentaire siliceuse microcristalline, surtout formée de calcédoine et de quartz avec parfois des argiles, et teintée par des oxydes de fer ou de la matière carbonneuse), taille des galets de 3 à 5 cm et plus
 - La présence de silex indique des apports venant du Massif Central.

- Château de Cérons sur les terrasses 5 et 6 et aussi le calcaire à astéries qui se voit au lieu Laroc
- Les études pédologiques et la cartographie permettent d'orienter sur le choix des portes greffes et des cépages
- Château Cérons : Le Château de Cérons est une chartreuse viticole du XVIIIème siècle. Xavier et Caroline Perromat ont acquis la propriété familiale en 2012. Le Domaine est constitué de 26 hectares de vignes plantées sur le plateau de graves et de calcaire.



- Enclave dans la région des Graves, aux portes du Sauternais, le château de Cérons a le privilège de produire des vins de trois couleurs : Graves rouge, blanc sec et Cérons.
 - Blanc sec : 50% sémillon, 40% sauvignon blanc, 10% sauvignon gris
 - Rouge : 55% cabernet sauvignon, 45 % merlot
 - Cérons : 60% sémillon, 30% sauvignon blanc, 10% muscadel
 - Liqueux de 2007 : 1 pied de vigne = 1 verre de vin, 80 gr de sucre résiduel comparé au Sauternes avec 135 gr de sucre résiduel (un liqueux doit avoir au moins 45% de sucre résiduel)
 - Appellation Cérons pour les vins liqueux et graves pour les vins rouges et les vins blancs sec
 - Environ 60 000 bouteilles produites par an mais seulement 600 bouteilles de Cérons.
 - Ont aussi une collection de vieux liqueux qui sont gardés en barriques.



- Vignoble Tinon



- Château La Grave sur un terroir argilo-calcaire, à 90m d'altitude, 90% sémillon, 10% sauvignon
 - Château Grand Peyrot sur un terroir calcaire, que Tinon a en fermage, 90% sémillon, 10% sauvignon
 - Les deux appellations St Croix du Mont
 - 25 hectares
 - 5000 pieds à l'hectare, 2m entre les lignes, 1m de haut
 - 2 salariés permanents et des temporaires, représentant ne tout environ 10 000 heures de travail/an
 - La pourriture noble est plus rapide sur un terroir de grave que sur de l'argilo-calcaire, en moyenne une dizaine de jours.
 - Affleurement Miocène : « neuf à huitres
- Vignobles Darriet
 - Appellation Loupiac
 - Château Rouquette : 80% sémillon, 20% sauvignon, 125 g de sucre résiduel, réservé uniquement à la grande distribution
 - Château Dauphiné-Rondillon

