



Communiqué - Février 2013

Le Château de Cérons inaugure en avril un parcours de découverte de l'architecture viticole locale datant du XVIIIème siècle

Xavier et Caroline Perromat ouvrent les portes du Château de Cérons, ensemble architectural remarquable inscrit au titre des monuments historiques, pour une visite hors du commun et pleine d'authenticité. Après un accueil dans la cour d'honneur et quelques mots d'histoire au cœur de la chartreuse, ils feront découvrir le chai à barriques du XVIIIème siècle et l'atelier du tonnelier conservés dans leur état initial. Aux alentours, l'Eglise romane de Cérons, son porche du XIIème siècle, et le lavoir de Cérons sont à découvrir. Deux circuits pédestres démarrent du Château de Cérons. L'un mène à travers vignes et bois le long de la Garonne vers Podensac, offrant une vue imprenable sur le château des Ducs d'Epéron de Cadillac. L'autre est une boucle du chemin de Compostelle qui longe deux moulins à eau authentiques en direction de Barsac.

Avec l'appui du réseau dynamique de différents partenaires engagés (office du tourisme, syndicat viticole), Xavier et Caroline Perromat lancent leur projet œnotouristique, dès le mois d'avril 2013. Ce projet coïncide avec l'ouverture de la route des vins de Graves, première route des vins de Bordeaux.

Horaires : tous les jours de 9h à 18h, le week-end sur rendez-vous.

Tarif visite & dégustation : individuels 5 €, tarif groupes nous consulter.

Accès : à 30 minutes de Bordeaux, prendre A62, sortie N°2 Cadillac Podensac, prendre la direction de Cérons, traverser la place de la mairie, le Château de Cérons fait face à l'église.

Coordonnées GPS : latitude N 44° 37' 54.165" longitude O 0° 20' 3.325".

A propos du Château de Cérons

Enclave dans la région des Graves, aux portes du Sauternais, l'appellation Cérons produit des vins liquoreux. Le Château de Cérons est ouvert aux amateurs pour la dégustation de ses vins :
Château de Cérons, Cérons, Graves rouge et Graves blanc.

Copyright Nicolas Corne

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération