

Château CAILLETEAU BERGERON

PRESTIGE 2021



Cépages : 70% Sauvignon Blanc / 30% Sauvignon Gris

Certifications : Terra Vitis – HVE 3 - VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

Sol : Sableux

Saisons végétatives : Le printemps 2021 a commencé par être froid et humide. D'importants dégâts du au gel ont été rapporté sur l'ensemble du domaine. Beaucoup de pluie durant le mois de Mai, Juin et Juillet a favorisé les attaques de mildiou. Aout a été le mois le plus beau sans chaleur notable, bénéfique pour les Sauvignons, les nuits fraîches d'aout et septembre ont permis une bonne accumulation d'arômes variétaux dans les baies.

Vendanges et élevage : Habitues à des vendanges précoces depuis 10 ans, 2021 se caractérise par un retour des vendanges tardives. Les raisins vendangés sont légèrement foulés, puis pressés après 2 h de macération. La fermentation s'effectue en barriques neuves de chêne français, puis les vins sont batonnés 2 fois par semaine pendant 5 mois.

Le vin est mis en bouteilles 6 mois après récolte. (Avril 2022)

Dégustation : Belle couleur jaune pâle. Nez de pêche blanche et tilleul. La bouche ample légèrement vanillée et beurrée, évoluant sur une finale suave et parfumée.



Château Cailleteau Bergeron, Marie-Pierre et Pierre-Charles Dartier

24 Bergeron 33390 Mazion – France – Tel : 33.5.57.42.11.10

info@cailleteau-bergero.com / www.cailleteau-bergeron.com