

Château CAILLETEAU BERGERON

TRADITION 2020



Cépages : 70% Sauvignon Blanc / 30% Sauvignon Gris

Certifications : Terra Vitis – HVE 3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

Sol : Sableux

Saisons végétatives : Un printemps chaud suivi d'un été caniculaire ont précipité les travaux du vignoble. Tout a été très vite, les raisins ont été mûres fin Aout début septembre, la maturité est exceptionnelle avec de bonnes acidités.

Vendanges et élevage : Les chaleurs de la journée nous obligent à récolter la nuit. Les raisins frais sont stockés quelques heures avant pressurage rapide et doux. Après clarification les mouts fermentent à 18° - 19°C . Puis élevés sur lie après fermentation pendant 2 mois.

Dégustation : 2020 est caractérisé par sa persistance aromatique (fruit blanc et exotique) mais aussi par son charnu et sa longueur en bouche. Alcool : 13% vol. pH : 3.4 Sucre résiduel : 1.4gr/l



Médaille d'Argent au concours de Maçon

Château Cailleteau Bergeron, Marie-Pierre et Pierre-Charles Dartier
24 Bergeron 33390 Mazion – France – Tel : 33.5.57.42.11.10
info@cailleteau-bergeron.com / www.cailleteau-bergeron.com