

# Grande Réserve Millésime 2018

CHATEAU  
CAILLETEAU BERGERON

Cépages : 40% Merlot 30% Malbec  
30% Cabernet Sauvignon

Certifications : Terra Vitis – HVE3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sols : Argilo calcaire - Argileux

Saisons végétatives : 2018 a très mal commencé, un printemps très humide avec des attaques de mildiou puis la grêle s'est abattue fin Mai détruisant 30% de notre vignoble. Il faudra attendre le 15 Juillet pour voir le beau temps s'installer. Comme le millésime 2016 il s'agit d'une année tardive malgré des mois d'août et Septembre très chauds et secs. Ces conditions climatiques exceptionnelles ont été propices à l'élaboration de très grand Cabernets Sauvignon.

Vendanges et élevage : La Grande Réserve, issue de vignes de 60 ans et plus, un élevage et vieillissement en barriques issues des meilleures forêts (Tronçais, Jupille, Bertrange) pendant 18 mois lui donne un caractère boisé mais sans excès.

Dégustation : La couleur est intense avec quelques reflets violacés. Le nez est épicé, sur des notes de tabac séché, de réglisse, de myrtilles ,de fruits confiturés et de safran italien.

La bouche, très longue présente une très belle concentration, des tannins soyeux sur des notes de vanille ,de safran et de tabac sec.



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

24 Bergeron 33390 Mazion – France – Tel : 33.5.5742.11.10

[info@cailleteau-bergeron.com](mailto:info@cailleteau-bergeron.com) / [www.cailleteau-bergeron.com](http://www.cailleteau-bergeron.com)