

CHATEAU

# CLOS MANSIO

Millésime 2021

Cépages : 70% Merlot 30% Malbec

Certifications : BIO – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sol : Argilo-calcaire

Saisons végétatives : 2021 est une année tardive conséquence d'un printemps gélif et très humide.

La quantité de vin produite est faible à l'hectare, mais de très bonne qualité.

Vendanges et élevage : Après une sélection au vignoble puis un tri rigoureux au chai, les moûts fermentent en cuve inox avec une macération de 3 semaines.

Merlot et Malbec assemblés sont mis en cuve ciment naturel pendant 14 mois (aucun revêtement chimique d'étanchéité à l'intérieur des cuves béton)

Deux soutirages permettront de se débarrasser des lies et l'apport d'oxygène arrondira les tannins.

La trame tannique du vin s'allège par rapport aux millésimes précédant avec plus de fraîcheur et moins d'alcool .

Alcool : 12%vol Ph :3.55 sucre : 0.5gr/l



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