

Château CAILLETEAU

BERGERON

L'Essentiel

2020

« sans sulfite ajouté »



Cépages : 95% Merlot 5% Cabernet Sauvignon

Certifications : Terra Vitis – HVE3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sol : Argilo-calcaire

Vendanges et élevage : 2020 est un millésime solaire très précoce. Les raisins ont été récoltés très tôt le matin pour éviter la multiplication des levures indésirables.

Les raisins sont foulés et levurés rapidement grâce à un pied de cuve préparé quelques jours au par-avant. Dans le but d'utiliser les levures indigènes de notre vignoble.

Après la fermentation alcoolique, le vin est refroidi à 18°C pour la malolactique puis à 15°C pour maîtriser les microorganismes.

Très vite un léger collage au pois pour éliminer la plus grosse partie de levure et bactérie.

Le vin est élevé en partie en cuve inox et une petite partie en amphore pour lisser les tannins encore très fermés.

L'élevage dure 6 mois puis est embouteillé avant les chaleurs de l'été. Le vin est filtré serré avant mise pour assurer une meilleure stabilité durant les transports et stockage plus ou moins frais.

Dégustation : La couleur est très violacée, le nez est très fruité (cerise, griotte, myrtille) En bouche le vin est massif, les tannins vont s'arrondir... A découvrir.



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