

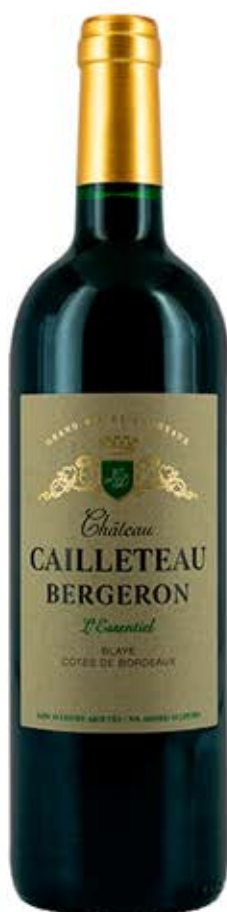
Château CAILLETEAU

BERGERON

L'Essentiel

2021

« sans sulfite ajouté »



Cépages : 95% Merlot 5% Cabernet Sauvignon

Certifications : BIO – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sol : Argilo-calcaire

Vendanges et élevage : Le printemps 2021 a commencé par être froid et humide. Des dégâts de gel ont été rapportés sur l'ensemble du domaine. Finalement, fin Juillet le beau temps s'installe enfin dans le vignoble. La récolte n'est pas abondante mais de qualité avec beaucoup d'arômes de fruits rouges (cerise, cassis)

Les raisins récoltés frais sont foulés et levurés rapidement grâce à un pied de cuve préparé 6 jours avant récolte dans le but d'utiliser les levures indigènes de notre vignoble.

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

Et est élevé en cuve inox et amphore pour lisser les tanins rugueux. L'élevage dure 7 mois, est mis en bouteille avant les chaleurs de l'été.

Le vin est collé aux protéines de pois puis filtré serré pour assurer une parfaite stabilité.

Dégustation : La couleur est pourpre, le nez est très fruité (cerise, griotte, cassis et peu beurré)

En bouche les tannins sont présents avec une belle fraîcheur.



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