

OZ de CAILLETEAU

Millésime 2018



Cépages : 50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot

Certification : Terra Vitis – HVE3 – VEGAN

Origines : 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 : Vu les conditions météo très chaudes, la récolte s'effectue le matin très tôt. La belle qualité des raisins est foulée légèrement et encuvée pour une fermentation en petit volume. Pijage au début puis remontage en pleine fermentation.

Les vins obtenus sont d'une richesse exceptionnelle, élevés en barriques pendant 15 mois, assemblés puis collés avant mise en bouteilles.

Dégustation : Robe brillante violine, il livre un bouquet de fruits rouges et noirs, d'épices et de vanille. Une matière généreuse issue des raisins bien mûr tapisse longuement le palais.



91 Wine Enthusiast

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