

OZ de CAILLETEAU

Millésime 2019



90 Wine Enthusiast

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

Certification : Terra Vitis – HVE3 – VEGAN

Origines : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sols : Argilo-Calcaire, Argileux, pierreux.

Saisons végétatives : Le printemps 2019 a été particulièrement humide et frais. Quelques petites gelées ont été enregistrées occasionnant de petits dégâts. La grêle fait également son retour fin juin en amputant quelques hectolitres. Il faut attendre Juillet pour que le beau temps s'installe durablement.

Vendanges et élevage : Les raisins sont issus de Cabernet Sauvignon et Merlot âgés de 50 ans dont les rendements n'excèdent pas 35Hl/hectares. La maturité phénolique est excellente pour élaboration d'un grand vin. Les raisins sont légèrement foulés, pigés et macèrent pendant 5 semaines.

Les vins obtenus sont riches en tannins prêt pour un élevage de 16 mois dans les meilleures barriques de chêne français.

Dégustation : Sa couleur est sombre avec beaucoup de reflets violacés. Le nez présente de riches arômes de fruits noirs et des notes boisées bien intégrées à l'ensemble. Opulent en bouche, les tanins sont bien présents et veloutés. Avec des notes d'eucalyptus et tabac en retro olfaction.



Château Cailleteau Bergeron , Marie-Pierre et Pierre-Charles Dartier
24 Bergeron 33 390 Mazion – France – Tel : 33. 5 57 42 11 10
info@cailleteau-bergeron.com / www.cailleteau-bergeron.com