

Château CAILLETEAU BERGERON

TRADITION 2021



Cépages : 70% Sauvignon Blanc / 30% Sauvignon Gris

Certifications : Terra Vitis – HVE 3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

Sol : Sablonneux

Saisons végétatives : 2021 a très mal commencé, un printemps froid occasionnant des dégâts importants du au gel. Beaucoup de pluie durant les mois de Mai, Juin et juillet. Le mildiou s’invita donc au festival des mauvaises nouvelles.

Les nuits fraîches du mois d’Aout et Septembre ont favorisées l’accumulation de beaux aromes dans les pellicules des raisins ainsi que des tannins soyeux.

Vendanges et élevage : Habitues à des vendanges précoces depuis 10 ans, 2021 se caractérise par une récolte très tardive.

Les raisins sont ramassés pendant la journée, les nuits étant trop froides et humides. Les raisins sont pressés 2 heures après récolte. (Une petite macération suffit) les vins clarifiés ferment à 19°C et sont batonnés 2 fois par semaine.

Dégustation : Ce vin brillant a des aromes de fleurs blanches, pêche. Vif et franc avec une bonne longueur en bouche.



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