

Château CAILLETEAU BERGERON

PRESTIGE 2019



Cépages : 77% Merlot ,10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec
3% Carménère

Certifications : Terra Vitis - HVE3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sols : Argilo-calcaire, argileux

Saisons végétatives : Le printemps 2019 a été particulièrement humide et frais. Quelques petites gelées ont été enregistrées occasionnant de petits dégâts. La grêle fit également son retour en amputant quelques hectolitres. Il faut attendre juillet pour que le très beau temps s'installe durablement. Des chaleurs caniculaires (>40°C) ont accentué la pousse de la vigne, si bien que les premières baies colorées apparaissent dès la fin du mois. Septembre également très chaud a précipité les vendanges.

Vendanges et élevage : La récolte s'est organisée durant les heures les moins chaudes de la journée. Rapidement foulés et mis en cuve inox, les raisins fermentent pendant 8 jours avec pigeage et remontage manuels. Les vins sont élevés en cuve inox et béton avant d'être mis en barriques pendant 20 mois. Alcool : 14%l. pH :3.67 sucre : 1.4 gr/l



91 / 100 Decanter

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