

Château CAILLETEAU BERGERON

PRESTIGE 2018



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

Certification : Terra Vitis -

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sols : Argilo-calcaire, argileux

Saisons végétatives : 2018 a bien mal commencé, un printemps très humide avec des attaques de mildiou bien maîtrisées. La grêle s'abat sur 30% de notre vignoble. Il faudra attendre le 15 Juillet pour voir le beau temps s'installer. Comme 2016, il s'agit d'un millésime tardif malgré 2 beaux mois d'été. La sécheresse s'installe et permet de récolter des Merlot et Cabernet Sauvignon exceptionnels.

Vendanges et élevage : La récolte s'est organisée durant les heures les moins chaudes de la journée. Les raisins sont légèrement foulés et encuvés, pour la fermentation et la macération en cuve inox. Pigeage puis remontage classique à la pompe sont effectués les 6 premiers jours puis une macération de 3 semaines se poursuit. Les vins des différents cépages sont élevés 13 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves. Collé avec des protéines de pois, les vins sont embouteillés 20 mois après récolte.

1 étoile au Guide Hachette des vins
Médaille d'Argent au concours de Bordeaux
90 point 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