

Château CAILLETEAU BERGERON

TRADITION 2019



Cépages : 90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon

Certifications : Terra Vitis – HVE 3 – VEGAN

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Sols : Argilo-Calcaire, Argileux, Sableux.

Saisons végétatives : Le printemps 2019 a été particulièrement humide quelques petites gelées ont été enregistrées occasionnant de petits dégâts. La grêle également de retour ampute quelques hectolitres.

Il faut attendre Juillet pour que le très beau s'installe durablement. Des chaleurs caniculaires ont accentué le développement de la vigne, fin Juillet nous constatons que certaines baies change de couleur c'est la véraison.

Septembre et Octobre ont été caniculaires précipitant ainsi les vendanges.

Vendanges et élevage : La récolte débute mi-septembre avec une qualité aromatique et organoleptique de très haut niveau.

Les Merlots sont élevés en cuve inox, les Cabernets Sauvignon en barriques de chêne français.

Assemblé et collé le vin est mis en bouteilles en Aout 2021.

Dégustation : La couleur est sombre avec de très beaux reflets violacés. En bouche le vin est riche, les tanins sont soyeux. Le vin révèle des arômes de fruits rouge et noir (cerise noire, myrtille, prune)



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