

Villa

CAILLETEAU

SAUVIGNON BLANC 2021



Cépages : Sauvignon Blanc 100%

Certifications : Biologique et VEGAN.

Origine : AOC Blaye Côtes de Bordeaux Blanc

Sol : Sablonneux

Climat : Océanique

Saisons végétatives : 2021 est une année tardive conséquence d'un printemps gélif et très humide. La quantité de vin produite est faible à l'hectare, mais de très bonne qualité.

Vendanges et élevage : Vendange nocturne, pressurage pneumatique avec légère macération (2 heures). Fermentation à basse température et élevage en cuve inox sur lie fine.

Dégustation : Un joli nez de fruits exotiques et fruits à chair blanche. On retrouve ces arômes en bouche avec de l'opulence.

Potentiel de garde : 3 ans

Alcool : 12%vol. pH : 3.32 sucre <1gr/l



Château Cailleateau Bergeron, Marie-Pierre et Pierre-Charles Dartier
24 Bergeron 33390 Mazion – France – Tel : 33.5.57.42.11.10
info@cailleateau-bergeron.com / www.cailleateau-bergeron.com