

# Villa

CAILLETEAU

**BORDEAUX ROSE 2021**



Cépages : Merlot Malbec

Certifications : Biologique et VEGAN.

Origine : AOC Bordeaux Rosé

Sol : Argilo-Sableux

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 direct. Fermentation à basse température (18°C) et élevage en cuve inox sur lie avec batonnage.

Dégustation : Couleur rose très pale, le nez est très fruit et floral.

La bouche est très rafraichissante avec des notes de fraises, et d'agrumes. La finale est longue et acidulée.

Idéal à l'apéritif et en accompagnement de vos salades composées et cuisine méditerranéenne.

Potentiel de garde : 3 ans

Alcool : 12.5% vol. pH : 3.31 sucre : 1 gr/



**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](mailto:info@cailleateau-bergeron.com) / [www.cailleateau-bergeron.com](http://www.cailleateau-bergeron.com)