

Château  
**CAILLETEAU  
BERGERON**

*L'Essentiel*

2021

AOC Blaye-Côtes-de-Bordeaux

**CÉPAGES :** 95% Merlot & 5% Cabernet Sauvignon

**CERTIFICATIONS :** Vin Biologique & Vegan

**SOLS :** Argilo-Calcaire

**CLIMAT :** Océanique

**SAISONS VÉGÉTATIVES :** Le printemps 2021 a commencé par être froid et humide. Des dégâts de gel ont été rapportés sur l'ensemble du domaine. Finalement, fin juillet le beau temps s'installe enfin dans le vignoble. La récolte n'est pas abondante mais de qualité avec beaucoup d'arômes de fruits rouges (cerise, cassis).

**VENDANGES ET ÉLEVAGE :** Les raisins récoltés frais sont foulés et levurés rapidement grâce à un pied de cuve préparé 6 jours avant la récolte dans le but d'utiliser les levures indigènes de notre vignoble. Après fermentation alcoolique, le vin est refroidi à 18°C pour la malolactique, puis à 15°C pour maîtriser les microorganismes. Il est élevé en cuve inox et en amphore pour lisser les tanins rugueux. Après 7 mois d'élevage, le vin est mis en bouteille avant les chaleurs de l'été.

Le vin est collé aux protéines de pois, puis filtré serré pour assurer une parfaite stabilité.

**DÉGUSTATION :** Sa couleur est pourpre, le nez est très fruité (cerise, griotte, cassis et peu beurré).

En bouche, les tanins sont présents avec une belle fraîcheur.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 ans

**ALCOOL :** 12% vol.

• **89/100 La Revue des Vins de France**

**Château Cailleteau Bergeron**

Marie-Pierre & Pierre-Charles DARTIER

303 Rue de Bergeron 33390 Mazion, France

05 57 42 11 10 --- info@cailleteau-bergeron.com

www.cailleteau-bergeron.com

