

Château
CAILLETEAU
BERGERON

OZ de CAILLETEAU
2020

AOC Blaye-Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Vegan

SOLS : Argilo-Calcaire, Argileux, pierreux

CLIMAT : Océanique

SAISONS VÉGÉTATIVES : Le printemps 2020 a été particulièrement chaud et sec, conduisant à un débourrement précoce. Les chaudes températures de l'été ont permis une véraison et maturation précoces. Avec un automne également chaud et sec, les vendanges ont été avancées. La qualité du vin a été au-delà des espérances.

VENDANGES ET ÉLEVAGE : Les raisins sont issus de Cabernet Sauvignon et Merlot âgés de 50 ans dont les rendements n'excèdent pas 35Hl/hectares. La maturité phénolique est excellente pour l'élaboration d'un grand vin. Les raisins sont légèrement foulés, pigés et macèrent pendant 5 semaines.

Les vins obtenus sont riches en tannins prêts pour un élevage de 16 mois dans les meilleures barriques de chêne français.

DÉGUSTATION : Sa couleur est sombre avec beaucoup de reflets violacés. Le nez présente de riches arômes de fruits noirs et des notes boisées bien intégrées à l'ensemble. Opulent en bouche, les tanins sont bien présents et veloutés. Avec des notes d'eucalyptus et tabac en retro olfaction.

POTENTIEL DE GARDE : 10 - 12 ans

ALCOOL : 14% vol. - pH: 3.65 - Sucre : 1.4 g/l

• **91/100 James Suckling**

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

