

Château
**CAILLETEAU
BERGERON**

P R E S T I G E

2022



APPELLATION : AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 70% Sauvignon Blanc
30% Sauvignon Gris

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Vegan

SOL: Sableux

CLIMAT: Océanique

SAISON VÉGÉTATIVE : 2022 a commencé avec du gel de printemps. 25% du vignoble a été détruit. L'été a été chaud et sec. La récolte s'est faite avec du beau temps donnant au vin un bon équilibre entre acidité et fruit qui n'a pas été vu depuis plusieurs décennies.

VENDANGES ET ÉLEVAGE : Le 29 août, le temps était idéal pour les vendanges (frais et sec) pendant la nuit. Tous nos Sauvignons Blancs et Gris ont été pressés en grappe. Après le début de la fermentation, le jus de Sauvignon a été mis en fûts de chêne français à 100% pour la fermentation en barrique. Le vin est ensuite élevé sur lies et remué tous les jours pendant 3 mois. Assemblage en mars pour une mise en bouteille en avril 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION : Arômes de fruits blancs, notes grillées combinées à une pointe de minéralité. Au nez et en bouche, une belle fraîcheur avec des arômes de pêche et de litchi. Bon potentiel de vieillissement.

POTENTIEL DE GARDE : 3-4 ans

ALCOOL : 13% vol. pH: 3.35 - Sucre: 1,3 g/l

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

