

Château
**CAILLETEAU
BERGERON**

TRADITION

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 : L'effeuillage du côté ouest des vignes a eu lieu à la fin du mois de juin. Il a été suivi de la vendange verte au début du mois d'août. Le 29 août, le temps était idéal pour les vendanges (frais et sec). Les raisins ont été égrappés, légèrement foulés, puis mis dans le pressoir pour 4 heures de macération. Le vin a été élevé sur lies jusqu'en décembre avec des bâtonnages effectués deux fois par semaine.

NOTES DE DÉGUSTATION : Couleur pâle avec un bouquet de litchi et de fruits tropicaux au nez. Rond et long en bouche sans acidité agressive, ce vin est idéal en apéritif ou avec des poissons et crustacés.

POTENTIEL DE GARDE : 3 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

