

Château  
**CAILLETEAU  
BERGERON**

**TRADITION**  
2020

AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux



**CÉPAGES :** 90% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon

**CERTIFICATIONS :** HVE 3, Terra Vitis & Vegan

**SOLS :** Argilo-calcaire, argileux, sableux

**CLIMAT :** Océanique

**SAISON VÉGÉTATIVE :** 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 vendanges ont eu lieu mi-septembre avec des raisins aux saveurs exceptionnels. Le merlot a été élevé en cuves inox tandis que le cabernet sauvignon a été élevé en fûts de chêne français. Après assemblage et collage, le vin a été mis en bouteille en août 2021.

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Couleur intense avec de jolis reflets violacés. La bouche est riche, soutenue par des tanins soyeux. Les arômes de fruits rouges et noirs (cerise noire, myrtille, prune) sont très présents.

**POTENTIEL DE GARDE :** 8 ans

**ALCOOL :** 14% vol - pH: 3.55 - Sucre : 1.5 g/l

- **91/100 James Suckling**
- **Médaille d'Or Concours Agricole Paris 2023**

**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

