



# BLANC

2022



**APPELLATION :** Blaye Côtes-de-Bordeaux

**CÉPAGES :** 100% Sauvignon Blanc

**CERTIFICATION :** Biologique

**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.

**VENDANGE ET ELEVAGE :** Vendanges nocturnes, pressurage dans un pressoir pneumatique avec une légère macération (4 heures). Fermentation à froid et élevage sur lies fines en cuves inox.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Joli nez de fruits tropicaux avec des arômes de fruits blancs, qui se poursuivent jusqu'en fin de bouche.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 ans

**ALCOOL :** 12% - pH: 3.32 - Sucre <1 g/l



**Château Cailleateau Bergeron**

Marie-Pierre & Pierre-Charles DARTIER

303 Rue de Bergeron 33390 Mazion, France

Tél: 05 57 42 11 10 -- info@cailleateau-bergeron.com

www.cailleateau-bergeron.com