



**APPELLATION :** Bordeaux Rosé AOC

**CÉPAGES :** Merlot & Malbec (10%)

**CERTIFICATIONS :** Biologique & Végan

**SOLS :** Argile 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 ELEVAGE :** Vendanges nocturnes, pressurage direct dans un pressoir pneumatique. Fermentation à froid (17°C) et élevage sur lies avec bâtonnage en cuves inox.

**DÉGUSTATION :** Couleur rose très pâle avec des arômes fruités et floraux intenses.

Très rafraîchissant en bouche avec des notes de fraises et d'agrumes, culminant dans une longue finale acidulée.

Ce vin est idéal en apéritif, ou associé à des salades composées et à la cuisine méditerranéenne.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 ans

**ALCOOL :** 12.5% - pH: 3.35 - 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](mailto:info@cailleateau-bergeron.com)

[www.cailleateau-bergeron.com](http://www.cailleateau-bergeron.com)