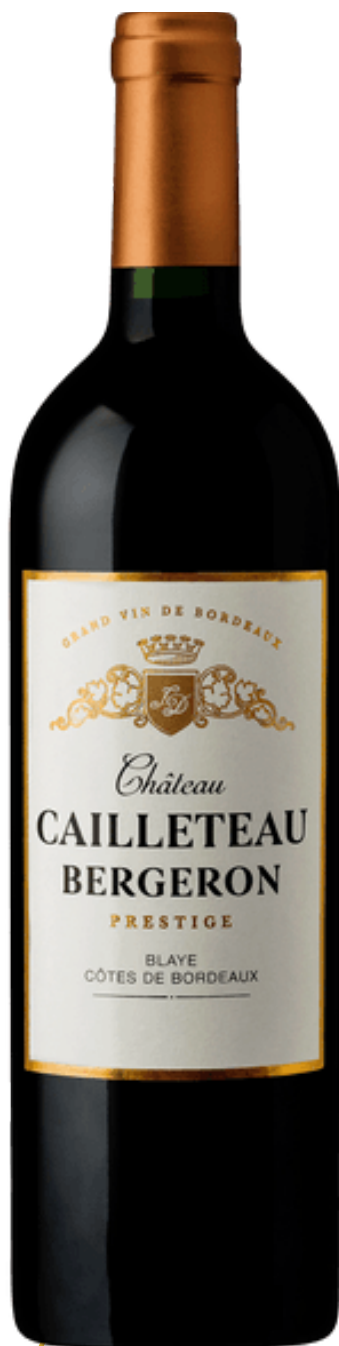


Château  
**CAILLETEAU  
BERGERON**

**PRESTIGE**  
2020

AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux



**CÉPAGES :** 70% Merlot  
15% Cabernet Sauvignon  
15% Malbec

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

**SOLS :** Argilo-calcaire, argileux

**CLIMAT :** Océanique

**SAISONS VÉGÉTATIVES :** 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 été effectuées aux heures les plus fraîches de la journée. Les raisins ont été rapidement foulés et placés dans des cuves en acier inoxydable, puis ont fermenté pendant 8 jours avec pigeage manuel et remontage. Les vins ont été élevés en cuves inox et béton, puis mis en barriques pendant 13 mois.

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Notre patience et notre dévouement ont été récompensés. Le vin présente une couleur et un bouquet exceptionnels avec des arômes de fruits rouges et noirs, et des notes réglissées.

**POTENTIEL DE GARDE :** 10 years

**ALCOOL :** 14% vol - pH: 3.6 - Sucre : 1.5 g/l

- **91/100 Décanter - 92/100 James Suckling**
- **Médaille d'Or Frankfurt International Trophy 2023**
- **2 Etoiles Guide Hachette des Vins**

**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

