

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

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 eu lieu mi-septembre avec des raisins aux saveurs exceptionnelles. 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

