

2020

Blaye Côtes-de-Bordeaux



CÉPAGES: 75% Carménère - 25% Cabernet Sauvignon

CERTIFICATIONS : Terra Vitis & Végan

SOL: Argilo-Calcaire

CLIMAT: Océanique

SAISON VEGETATIVE: 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 ELEVAGE: La Carménère est un cépage tardif. La récolte se réalise quelques jours après le Cabernet Sauvignon. Sa pleine maturité est indispensable pour exalter les arômes de fruits noirs et les arômes épicés tel que le poivre gris.

Ce cépage est capricieux (il peut facilement couler - non fécondation des fleurs), ce qui peut conduire à une perte de la récolte. Fin du 18ème siècle, il est parti pour le Chili, où il a trouvé son climat de prédilection. En 2016, nous l'avons réintroduit dans sa maison d'origine.

NOTES DE DÉGUSTATION: Nez atypique de fleur, arbuste et de garrigue. En bouche, de belles notes de poivre, herbes de Provence, écorces d'arbre tel que l'eucalyptus. Les tanins sont fondus et la finale est gourmande.

POTENTIEL DE GARDE: 8 ans

ALCOOL : 14% vol - pH: 3.72 - Sugar : 1.2 g/l

Château Cailleteau Bergeron

Marie-Pierre & Pierre-Charles DARTIER
303 Rue de Bergeron 33390 Mazion, France
+33557421110 -- info@cailleteau-bergeron.com
www.cailleteau-bergeron.com

