

Château
CAILLETEAU
BERGERON

OZ de CAILLETEAU
2022

AOC Blaye-Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES: 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Vegan

SOLS: Argilo-Calcaire, argileux, pierreux

CLIMAT: Océanique

SAISONS VÉGÉTATIVES: 2022 a commencé avec du gel de printemps. L'été a été marqué par des températures élevées et un temps sec. La récolte s'est faite avec du beau temps, donnant au vin un équilibre parfait entre acidité et fruit, un phénomène qui ne s'était pas produit depuis de nombreuses décennies.

VENDANGES ET ÉLEVAGE: Les raisins sont issus de Cabernet Sauvignon âgés de 50 ans dont les rendements n'excèdent pas 35Hl/hectares. La maturité phénolique est excellente pour l'élaboration d'un grand vin. Les raisins sont légèrement foulés, pigés et macèrent pendant 5 semaines. Les vins obtenus sont riches en tannins prêts pour un élevage de 16 mois dans les meilleures barriques de chêne français.

DÉGUSTATION: Sa couleur est intense. Le nez présente des notes fruitées, vanillées, de cassis et de cuir. En bouche, les saveurs boisées et fruitées (la mûre) sont bien présentes. Le poivre et le tabac agrémentent également ce bouquet aromatique. Belle acidité, les tanins sont soyeux et la finale est longue.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

ALCOOL : 14% vol. - pH: 3.63 - Sucre : 1.2 g/l

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

