

Château  
**CAILLETEAU  
BERGERON**

**PRESTIGE**

2023



**APPELLATION :** AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux

**CÉPAGES :** 70% Sauvignon Blanc  
30% Sauvignon Gris

**CERTIFICATIONS :** Conversion Biologique & Vegan

**SOL :** Argilo-Sableux

**CLIMAT :** Océanique

**SAISON VÉGÉTATIVE :** Nous pouvons considérer la saison végétative 2023 comme pluvieuse jusqu'à fin juillet. La maîtrise du mildiou était essentielle durant cette saison. La fraîcheur nocturne de l'été et les chaleurs torrides de août et septembre ont eu un effet positif sur la maturité des sauvignons blancs et gris, permettant des accumulations exceptionnelles d'arômes à chaires blanches.

**VENDANGES ET ÉLEVAGE :** Les vendanges se sont déroulées de nuit. Légère macération de trois heures, puis pressurage et mise en barrique pour la fermentation. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 5 mois et bâtonné tous les jours. Assemblage fin mars pour une mise en bouteille mi-avril.

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Arômes de fruits blancs, notes grillées combinées à une pointe de minéralité. Au nez et en bouche, une belle fraîcheur avec des arômes de pêche et de litchi. Bon potentiel de vieillissement.

**POTENTIEL DE GARDE :** 3-4 ans

**ALCOOL :** 13.5% vol. pH: 3.35 - Sucre: 1,3 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](mailto:info@cailleteau-bergeron.com)

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

