

Château
**CAILLETEAU
BERGERON**

TRADITION

2023



APPELLATION : AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 70% Sauvignon Blanc
30% Sauvignon Gris

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Végan

SOL: 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 les Sauvignons.

VENDANGES ET ÉLEVAGE : L'effeuillage du côté Ouest des vignes a eu lieu au début du mois de juillet. La vendange verte a été effectuée à la mi-août. Le 5 septembre, le temps était idéal pour les vendanges.

Les raisins ont été égrappés, légèrement foulés, puis mis dans le pressoir pour 4 heures de macération. Le vin a été élevé sur lies (en cuve inox) jusqu'en décembre avec des bâtonnages effectués deux fois par semaine.

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe jaune-verte. Le nez évolue sur des notes de pomelos, pêche et de menthe fraîche. En bouche, il y a une acidité marquée, et une belle longueur en bouche saline. En finale, les fruits exotiques se révèlent, accompagnés de discrets arômes de menthe poivrée.

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans

ALCOOL : 13% vol. pH: 3.27 - 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

