

Château
**CAILLETEAU
BERGERON**

PRESTIGE

2024

Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 70% Sauvignon Blanc
30% Sauvignon Gris

CERTIFICATIONS : Biologique & Végan

SOL: Argilo-Sableux

CLIMAT: Océanique

SAISONS VÉGÉTATIVES: 2024 est une année tardive, relativement froide et humide. Une attention particulière a été portée au vignoble certifié biologique afin d'éviter les dommages du mildiou sur nos beaux sauvignons blancs et gris. Finalement, après plusieurs épisodes de fraîcheur, les sauvignons ont atteint une maturité exceptionnelle, offrant un vin aromatique

VENDANGES ET ÉLEVAGE : Les vendanges se sont déroulées de nuit. Légère macération de trois heures, puis pressurage et mise en barriques pour la fermentation. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 7 mois et bâtonné tous les jours. Assemblage fin mars pour une mise en bouteille mi-avril.

NOTES DE DÉGUSTATION : Une belle minéralité pour ce millésime 2024. Au nez, de jolies fleurs printanières se mêlent à des notes d'agrumes. En bouche, la vanille se déploie harmonieusement, accompagnée de subtiles notes briochées

POTENTIEL DE GARDE : 3-4 ans

ALCOOL : 13% vol. pH: 3.3 - Sucre: 1,3 g/l



SCEV MAISON DARTIER BIO

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

