

Château
**CAILLETEAU
BERGERON**

TRADITION

2024

Blaye Côtes-de-Bordeaux



CÉPAGES : 70% Sauvignon Blanc
30% Sauvignon Gris

CERTIFICATIONS : Biologique & Végan

SOL: Sableux

CLIMAT: Océanique

SAISON VÉGÉTATIVE: 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 : L'effeuillage du côté Ouest des vignes a eu lieu au mois de juillet. Le 19 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 : Le nez est floral, accompagné de notes de fruits blancs comme la pêche et le litchi. En bouche, l'harmonie s'installe, mêlant délicatement fleurs printanières et pêche de vigne. La finale est longue et fraîche.

POTENTIEL DE GARDE : 3 ans

ALCOOL : 13% vol. pH: 3.33 - Sucre: 1,5 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

