

Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 40% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
30% Malbec

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis & Végan

SOLS : Argilo-calcaire, argileux

CLIMAT : Océanique

SAISON VÉGÉTATIVE : Le millésime 2023 dans notre région bordelaise a été marqué par un printemps pluvieux et un été tardif. Grâce à la grande vigilance de l'équipe, le vignoble a été préservé de la forte pression du mildiou. À partir de la mi-août, les premières grosses chaleurs apparaissent et la maturité s'accélère en septembre, favorisée par des nuits plus fraîches. Un véritable été indien s'installe ensuite. La qualité des Cabernet Sauvignon est exceptionnelle.

VENDANGES ET ELEVAGE : La Grande Réserve est issue de vignes de plus de 60 ans. Elle bénéficie d'un élevage de 18 mois en barriques de chêne français provenant des meilleures forêts (Tronçais, Jupille, Bertrange), qui apporte complexité et finesse sans dominer le fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION : Le nez oscille entre les fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles), le chocolat noir et la violette, offrant un ensemble subtil et élégant. La bouche présente une belle matière, de la profondeur et une jutosité remarquable. L'élevage en barrique lui confère de très beaux tanins condensés. Les fruits, bien mûrs, s'accompagnent d'une fraîcheur persistante en finale. Un très beau millésime.

POTENTIEL DE GARDE : 8-10 ans

ALCOOL : 14% - pH: 3.65 - 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

