

Château
CAILLETEAU
BERGERON

OZ de CAILLETEAU
2023

AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

CERTIFICATIONS : HVE 3, Terra Vitis

SOLS : Argilo-Calcaire, argileux, pierreux

CLIMAT : Océanique

SAISONS VÉGÉTATIVES : Le Millésime 2023 dans notre région bordelaise a été marqué par un printemps pluvieux et un été tardif. Grace à la grande vigilance de l'équipe, le vignoble a été préservé de la pression du mildiou. A partir de mi-août les premières grosses chaleurs apparaissent, la maturité s'accélère en septembre par des nuits plus fraîches. L'été indien s'installe. La qualité des Cabernet Sauvignon est exceptionnel.

VENDANGES ET ÉLEVAGE : Les vendanges sont tardives, conformément au pratique d'autrefois (fin septembre-mi octobre) Les raisins sont issus des plus vieilles parcelles de vigne de la propriété (50 ans et plus) de faibles rendements sont récoltés afin de privilégier la maturité phénolique, légèrement foulé les raisins sont mis en cuves pour fermentation alcoolique, macération longue pour de belles richesses en tannins soyeux. Puis un élevage 16 mois en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION : Le millésime 2023 se distingue par un remarquable potentiel de garde, soutenu par une acidité préservée grâce à un été tempéré, sans excès de chaleur. Donc très bordelais. OZ 2023 peut allier plaisir immédiat et belle capacité de vieillissement (10 à 12 ans).

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

ALCOOL : 14% vol. - pH: 3.60 - 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
www.cailleteau-bergeron.com

