

Château CAILLETEAU BERGERON



TRADITION 2018



CÉPAGE :

90% Merlot / 10 % Cabernet Sauvignon

ORIGINE :

AOC Blaye Côtes de Bordeaux, sols argilo calcaire et argileux
Certification agroenvironnement : TERRA VITIS

SAISON VÉGÉTATIVE :

2018 a bien mal commencé, un printemps très humide avec des attaques de mildiou bien maîtrisées. La grêle s'abat sur 30% de notre vignoble. Il faudra attendre le 15 juillet pour voir le beau temps s'installer. Comme 2016, il s'agit d'un millésime tardif malgré 2 beaux mois d'été. La sécheresse s'installe et permet de récolter des Merlot et Cabernet Sauvignon exceptionnels.

VENDANGE / ÉLEVAGE :

Vu les chaleurs de la journée, les vendanges débutent très tôt le matin. Les raisins sont foulés légèrement et encuvés pour une fermentation en cuves inox. Les raisins sont pigés les 3 premières journées puis remontés à la pompe. Le vin issu du cépage Merlot est élevé en cuve inox, celui issu du Cabernet Sauvignon est élevé en barriques de chêne français.

ACCORD METS ET VIN :

Il s'agit d'un vin riche avec des tannins soyeux, il accompagnera parfaitement le porc, les volailles, le steak façon BBQ.

Un potentiel de garde de 5 à 7 ans

Alcool : 14% vol, Ph :3.58, Sucre résiduel : 1.5 gr/l

TASTING:

Médaille d'Or au concours de Bordeaux

Chateau Cailleteau Bergeron is a family owned Bordeaux winery producing over 2 000 cases per years. We use sustainable agriculture practices to achieve premium quality fruit. These practices are Certified sustainable by TERRA VITIS (The Chartre and Diploma are available on our website)

Chateau Cailleteau Bergeron , Marie-Pierre and Pierre-Charles Dartier
24 Bergeron 33390 Mazion – France – Tel : 5 57 42 11 10 info@cailleteau-bergeron.com
www.cailleteau-bergeron.com