

Château CAILLETEAU BERGERON



Château Cailleteau Bergeron 2012 Rouge Tradition

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Millésime : 2012

Elevage : 80% cuves inox et 20% barriques

Date de mise : Septembre 2014

Alcool : 13,5% Vol. / pH : 3,55

Production : 6400 caisses (12 x 750 ml)

Médaille d'Or Bordeaux Challenge

Notes du Vigneron :

2012 fut une année très tardive conséquemment à un printemps froid suivi d'un été froid également. Il y a eu un peu de coulure, mais sans gravité. Les rendements à l'hectare ont chuté de 20 %. En revanche, la maturité fut très bonne grâce, notamment, à cette baisse de charge par pied. Nous avons terminé les vendanges le 25 octobre juste avant les grosses pluies.

Notes de dégustation :

Le vignoble de Merlot qui sert à produire cette cuvée est âgé de 25 ans. Cela lui confère de la densité et de la complexité à la fois. La couleur est sombre avec de très beaux reflets violets. En bouche, le vin est riche mais avec des tannins ronds et soyeux. Il révèle des arômes de fruits rouges frais (cassis, myrtille). Très prune et légèrement vanillé en fin de bouche – cela est apporté par le Cabernet Sauvignon, vieilli à 100 % en barriques de 2 ans !

Notes culinaires :

Accompagne parfaitement des viandes blanches, du porc, les volailles. Il s'apprécie également avec des viandes grillées et sur un barbecue. A découvrir sur la cuisine asiatique, comme le canard, comme avec un assortiment de fromages type gouda fumé, cheddar, parmesan.

Château Cailleteau Bergeron, Marie-Pierre & Pierre-Charles Dartier
24 Bergeron 33390 Mazion – France
Tél : +33 (0)5 57 42 11 10 - Fax : +33 (0) 5 57 42 37 72
info@cailleteau-bergeron.com / www.cailleteau-bergeron.com

