

CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ



Millésime 2022

Le premier nez est floral. La rose aux cent pétales rencontre la mûre et s'enhardit de son fruit, laissant entrevoir la profondeur du millésime. Toutes deux parées d'épines, elles recèlent quelque chose de sauvage, puis s'arrondissent dans des notes gourmandes. L'aromatique ne cesse de s'intensifier à l'aération. Les fruits sont rouges, teintés d'une pointe de réglisse. La bouche est charnue, d'un joli grain, nourrissant avec habileté la densité du vin. Elle engage la finale vers une trame calcaire, légèrement saline et surtout très persistante. Envoûtant.

Conditions climatiques	_____	Hiver : Doux. Pluviométrie faible. Printemps : Nuits gélives début avril. Sec. Eté : Chaud et sec. Automne : Ensoleillé.
Vendanges	_____	Merlot : du 29 août au 5 septembre Cabernet franc : le 14 septembre
Assemblage	_____	65 % Merlot 35 % Cabernet franc
Elevage	_____	16 mois en carrières 44 % de barriques neuves et 8 amphores

Rendement	— 45 hl/ha	Degré	— 14,5 %	pH	— 3,55
-----------	------------	-------	----------	----	--------





Parcourez le carnet du millésime 2022

CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Château Berliquet - 33330 Saint-Emilion - +33 (0)5 57 55 23 45 - chateau-berliquet.com
