

CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ



Millésime 2023

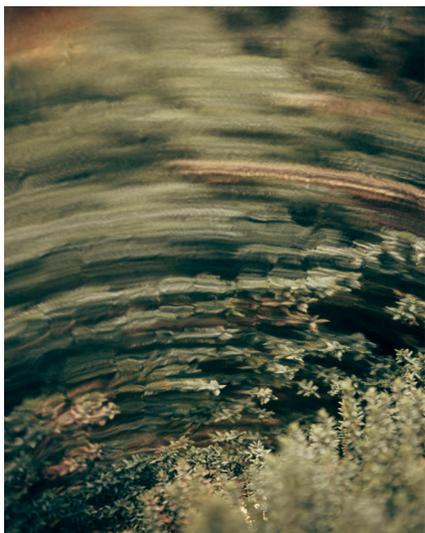
Le fruit est là. Marquant l'air de sa gourmandise, à confondre nez et palais tant il jaillit du verre. Un fruit très pur, notes de cerise, à l'équilibre rond et expressif. En lui le volume, suave et sapide, de la mûre ; l'énergie, saillante et claire, de la ronce — la sève et le fruit d'un tenant, nouvel ouvrage d'un verger de vigne.

Conditions climatiques	Hiver : sec et doux. Printemps : plutôt doux et humide, parfois frais. Jolie floraison. Été : contrasté. Chaud et humide, frais, puis chaud et sec. Automne : beau et chaud pendant les vendanges.
Vendanges	Merlot : du 23 au 27 septembre Cabernet franc : les 4 et 5 octobre
Assemblage	59 % Merlot 41 % Cabernet franc
Élevage	16 à 18 mois en carrières 34 % de barriques neuves et 10 amphores

Rendement — 45 hl/ha

Degré — 14 %

pH — 3,53



CHÂTEAU
BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

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