

# CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ



## Millésime 2025

Un millésime de nerf et d'assise. Dès l'ouverture, le vin impose sa dynamique. D'abord un fruit noir et sanguin, relevé de notes plus vives, anis et épices. Puis la matière s'anime, se tend, se resserre. Elle avance, portée par une intensité continue et contenue, qui lui donne rythme et direction. Le plateau calcaire affleure, une fraîcheur qui découpe, structure et relance. Les tanins ont du grain, une présence tactile. Le vin vibre, circule, sans jamais s'alourdir. L'acidité, précise, étire la ligne et prolonge cette sensation d'élan. Un Berliquet à l'image de son paysage : vivant.

---

### Conditions climatiques

Hiver : relativement sec et doux

Printemps : frais et humide, période chaude fin avril

Été : très sec et fortes chaleurs

Vendanges : conditions plutôt fraîches

---

### Vendanges

Merlot : du 3 au 5 septembre

Cabernet franc : les 16 et 17 septembre

---

### Assemblage

61 % Merlot

39 % Cabernet franc

---

### Élevage

16 à 18 mois en carrières

38 % barriques neuves, 23 % amphores

---

Degré — 14 %

Rendement — 42 hl/ha

pH — 3,44



# CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

---

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

---