

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" rouge 2018



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2018

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Paul

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 Coup de cœur RVF. Un Pessac-Léognan loin des standards de l'appellation, non élevé en fûts de chêne pour plus de facilité à le déguster dès sa jeunesse. Tout en finesse et en fraîcheur avec de jolies notes de fruits rouges. Une pure gourmandise, la complexité de l'AOP Pessac-Léognan en plus !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU HAUT-BERGEY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **Coup de cœur 93/100.** *Parmi les rouges 2018, la cuvée Paul conjugue admirablement liberté du fruit et sens du lieu. Très juste!*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac-Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha

vignes: 44 h

bois et forêts: 21 ha

Surface en production : Cuvée Paul Rouge: 38 ha

Production : 20000 Bouteilles

Sol : trois grandes catégories de terroirs: croupe argileuse, sablo-graveleux et argileux.

Densité de plantation : 7150 Pieds /ha

Culture des sols : Amendements de compost bovin biodynamique, labours superficiels pour une juste gestion de l'enherbement.

Culture de la vigne : Tisanes, décoctions, produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria THUN, bouse de corne et silice de corne).

Vendange : Ramassés et triés à la main du 12 septembre 2018 au 10 octobre 2018.

Vinification : cuves inox et ovoïdes en béton brut

Elevage : une révolution autour du soleil en cuve inox 70% et oeufs béton 30%.

Assemblage : 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13% Cabernet Franc, 6% Petit verdot, 1% Malbec

Degré d'alcool : 13.5 °

Directeur technique : F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin