Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2018



Prix du produit :

180,00 €

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: Tuilerie RVF: 92/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Une micro cuvée 100% cabernet sauvignon de seulement 2500 bouteilles, toute en finesse et profondeur. Une belle bouteille à garder quelques années en cave.

Description du produit:

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

Commentaires sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 92/100. Tuilerie offre une variation

sur le thème du fruit avec des expressions toniques et pulpeuses.

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 Tuilerie : 1 ha

Production: 2500 Bouteilles

Sol: sablo-graveleux au sous-sol argilo-graveleux.

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 le 10 octobre 2018.

Vinification: extraction douce en cuve inox

Elevage : une révolution autour du soleil en barriques de 300 L.

Barriques : barriques ayant élevé deux vins. **Assemblage :** 100% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool: 13.5°

Directeur technique: F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com