

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" blanc sec 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2019

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Paul

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Micro cuvée de Pessac-Léognan blanc à dominante de sauvignon, d'une grande fraîcheur, sur des notes d'agrumes et de fruits blancs. Une belle complexité et une garde potentielle de quelques années, même s'il est déjà parfait en 2021.

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" blanc sec 2019

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : *Fermenté et élevé neuf mois en demi-muids, ce vin (85% sauvignon) arbore la richesse et la générosité d'un fruit inhabituellement suave, évoquant la mirabelle, qui s'offre sans détour. Sapide et gourmande, la bouche reste dynamique, avec une finale qui pose sur la langue quelques grains de sel.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **91/100.** *En blanc, la cuvée Paul 2019 fait valoir une belle vibration fraîche, sans aucune variétalité, avec une touche pralinée qui vient arrondir le fruit.*

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 blanc : 1 ha

Production : 2500 Bouteilles

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 : manuelle les 2 et 4 septembre 2019.

Vinification : naturelle en demi-muids de 500 L

Elevage : en demi-muids sur lies totales : 9 Mois

Barriques : 500 litres de 4 vins

Assemblage : 85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon

Degré d'alcool : 13°

Directeur technique : F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin