

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" rouge 2019



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2019

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Paul

RVF: 92/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

**Description brève du produit :**

**92/100.** 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 2019**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022). **92/100**. *En rouge la cuvée Paul rayonne de ce fruit vibrant, leste, subtilement ferreux et épicé, qui fait la singularité de la cuvée.*

**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).

**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

**Directeur technique** : F. Prouteau

**Propriétaire** : P. Garcin