

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" blanc sec 2022



Prix du produit :

**198,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2022

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Paul

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

## 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 2024.

## 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 2022 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept. 2023). **91/100**. *Depuis les échantillons goûtés en primeur, la cuvée Paul 2022 en blanc a bien développé son propos, celui d'un fruit généreux et direct, mais d'une belle finesse.*

**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).

**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

**Directeur technique** : F. Prouteau

**Propriétaire** : P. Garcin