

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" rouge 2020



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2020

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 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 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024). **92/100.** *Les deux 2020 offrent un plaisir beaucoup plus souple et coulant, une proximité avec le fruit, un caractère vivant et parfumé encore trop rare à Bordeaux.*

**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