

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2019



Prix du produit :

**204,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2019

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tuilerie

RVF: 91/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

## 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 suite à son élevage pendant un an en fûts de deux vins. **91/100 RVF**

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2019**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept. 2023). **91/100**. *Tuilerie, le cabernet sauvignon, s'est un peu cabré, affichant un profil bien plus en nerf et en tension.*

**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