

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2022



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2022

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tuilerie

RVF: 94/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Une micro cuvée 100% cabernet sauvignon de seulement 1800 bouteilles, toute en finesse et profondeur. Une belle bouteille sortie des chais du Château début 2025 et déjà délicieuse suite à son élevage 1 an en amphores afin de magnifier son fruit et sa finesse. On peut bien sûr la garder quelques années supplémentaires en cave. **92/100 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **94/100**. *Les deux 2022 sont très réussis. Le pur cabernet-sauvignon Tuilerie est assez clair mais de saveur intense, "ferrique", avec une bouche à la fois chaleureuse et fine; un vin qui joue adroitement sur les paradoxes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac-Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha : vignes 44 ha, bois et forêts 21 ha.

Surface en production : **Cuvée Tuilerie** : 1 ha

Production : 1627 Bouteilles et 100 Magnums.

Sol : sablo-graveleux sur graves argileuses ferriques.

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 : Raisins ramassés et triés à la main.

Vinification : En Amphore.

Elevage : une révolution autour du soleil en Amphore.

Assemblage : 100% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13,5 °

Directeur technique : F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin