

# 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 adroitemment 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