

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Cuvée Paul" rouge 2021



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2021

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Paul

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93/100 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 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025). **Coup de coeur et 93/100.** Coup de coeur pour la cuvée Paul 2021, *détaillée, concentrée (remarquablement pour l'année) mais harmonieuse avant tout. On peut même parler de suavité !*

La Revue du Vin de France (fév. 2026). **93/100.** *En blanc comme en rouge, la Cuvée Paul est l'illustration la plus évidente et la plus connue de l'approche de Paul Garcin à Haut-Bergey. En s'affranchissant de l'élevage en barriques, elle dénote le fruit de ces terroirs classiques de Léognan, lui permettant ainsi de renouveler l'intuition du plaisir immédiat que peuvent apporter les vins de l'appellation, tout en approfondissant par sa candeur même le goût du lieu. Détaillée, remarquablement concentrée pour l'année (on peut même parler de suavité!), la Cuvée Paul 2021 en rouge s'affirme par son harmonie.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, février 2024) : **89/100.** *The 2021 Cuvée Paul from Château Haut Bergey, matured for 14 months in stainless steel tanks, exhales a pretty, elegant bouquet with aromas of red berries, spices and flowers. Moderately weighted and juicy, it's round and bright with a mouthwatering finish. This is already an enjoyable wine, hailing from a notoriously challenging vintage, especially for this estate. Only 13,000 bottles were produced. Drink date 2023-2030.*

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