# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge 2005



## Prix du produit :

294,00 €

## caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2005

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

### **Description du produit:**

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

commentaires sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge 2005 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2007 : 91/100 RVF.

Robert Parker's Wine Advocate (Robert M. Parker, Jr, juin 2015): 90/100. Charcoal, espresso roast, blackcurrants and spice are all present in this medium-bodied, nicely concentrated, relatively evolved and precocious Haut-Bergey, which is just now attaining its plateau of maturity. Soft tannins and an attractive plushness are followed by a wine capable of drinking well for another decade or more.

## Fiche technique rédigée par le domaine :

A.O.C: Pessac - Léognan

Production: 150 000 bouteilles Surface de la propriété: 70 ha Surface en production: 42 ha

Sol: Argilo-graveleux

Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit verdot

Densité de plantation: 7 150 pieds / ha

Culture des sols : Méthode traditionnelle, sans herbicide

Protection du vignoble : raisonnement global écologique pour la pérennité des sols et de

l'environnement.

**Vendange :** Manuelle, par tris successifs. **Cuvier :** Cuves inox thermorégulées 80/120 hl

Age des barriques : Barriques 225L de chêne français renouvelées par tiers.

Elevage: 14 à 16 mois

Collage: non collé ou collé traditionnellement au blanc d'oeuf selon le millésime.

**Directeur:** Paul Garcin

Maître de Chai : François Prouteau

Directrice de Culture: Anne-Laurence De Gramont

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard

#### Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine, plus traditionnel que le reste de notre sélection chez la fmaille Garcin. Un grand classique de Bordeaux, quoi ! Enorme atout que ce très grand millésime 2005, déjà prêt à boire.