

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge 2005



CHATEAU
HAUT-BERGEY
PESSAC-LEOGNAN
FAMILLE GARCIN PROPRIETAIRES

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 brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine, plus traditionnel que le reste de notre sélection chez la famille Garcin. Un grand classique de Bordeaux, quoi ! Enorme atout que ce très grand millésime 2005, déjà prêt à boire. Sorti des caves du Château en janvier 2026.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU HAUT-BERGEY
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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