

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2018



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX
Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)
Millésime: 2018
Appellation: Pessac-Léognan
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tuilerie
RVF: 92/100
Cépage dominant: cabernet sauvignon
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **92/100**. *Tuilerie offre une variation sur le thème du fruit avec des expressions toniques et pulpeuses.*

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 Tuilerie** : 1 ha

Production : 2500 Bouteilles

Sol : sablo-graveleux au sous-sol argilo-graveleux.

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).

Vendange : Ramassés et triés à la main le 10 octobre 2018.

Vinification : extraction douce en cuve inox

Elevage : une révolution autour du soleil en barriques de 300 L.

Barriques : barriques ayant élevé deux vins.

Assemblage : 100% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13.5 °

Directeur technique : F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin

Description brève du produit :

Une micro cuvée 100% cabernet sauvignon de seulement 2500 bouteilles, toute en finesse et profondeur. Une belle bouteille à garder quelques années en cave.