



CHÂTEAU HAUT BERGEY

PESSAC LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



## Château Haut-Bergey Rouge 2022

Certifié Vin Biodynamique



**Assemblage:** merlot 45%, cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 12%, petit verdot 8%

**Degré:** 13,6% vol

**Ph/AT** 3,71/ 3,38 g/l acide tartrique

**Rendement:** 33 hl/ha

### Fiche technique :

**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 manuelle,** par tris successifs du 15 septembre au 15 octobre.

**Vinification:** Naturelle sans intrants, extraction douce en cuves inox tronconiques.

**Elevage:** Foudres de 3000 L, barriques de 300 L, amphores de 700 L, œufs béton 1800 L, cuves inox pendant 14 mois

Propriétaire : Paul GARCIN

Superficie propriété : 63 ha - vignes 42 ha, bois 21 ha

Surface en production : 40 ha

Production : 110000 Bouteilles

Sol : Sablo-graveleux au sous sol argileux

Encépagement : Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 13%, Petit verdot 6,7%, Malbec 0,3%

Densité de plantation : 7500 Pieds /ha

Age moyen de la vigne : 29 ans

Directeur technique : François Prouteau