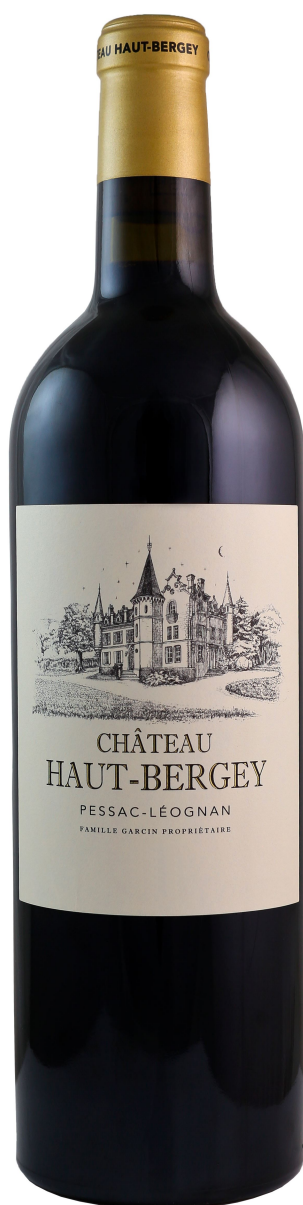


CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Pessac Léognan Rouge 2021

certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac - Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha - vignes: 44 ha, bois: 21 ha

Surface en production : Château Haut-Bergey rouge, 15 ha

Production : 50000 Bouteilles

Sol : Sablo-graveleux au sous-sol argileux

Encépagement : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot

Densité de plantation : 7500 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 : Manuelle, par tris successifs

Vinification : Extraction douce en cuves inox à tronconique

Elevage : 14 Mois

Barriques : Foudres de 3000 L, barriques de 300L et amphores de 700 L

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit verdot

Degré d'alcool : 13 °

Directeur technique : François Prouteau

Propriétaire : Paul GARCIN

