

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC

ROMAIN CLAVEILLE - VIGNERON



APPELATION BERGERAC CONTRÔLÉE

BERGERAC SEC 2018

Vin bio  

Encépagement : Sauvignon Blanc 40 %
Sauvignon gris 40 %
Sémillon 10%
Muscadelle 10%

Vignes : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage ont été effectués afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies.

Vinification : Ce vin est issu de quatre cépages blancs, seuls les raisins les plus exposés au soleil sont ramassés à la main à maturité optimum. La vendange maintenue au froid et à l'abri de l'oxygène jusqu'au vieux pressoir vertical hydraulique de la propriété, le tout dans le plus grand respect du premier jus. Après une période de stabulation à froid, les levures indigènes débutent leur fermentation. Elle est suivie avec une grande attention dans des barriques bourguignonnes.

Rendements : 15 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	15.2 %vol
Acidité totale	2.35 g/l H ₂ SO ₄
Sucres	< 0.3 g/l



EARL CLAVEILLE-ROCHE
Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac
Tel +33(0)5 53 58 36 22 / Port +33(0)6 89 31 72 02
chateau.hautbernasse@orange.fr
www.chateau-hautbernasse.fr

