

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC

ROMAIN CLAVEILLE - VIGNERON



LES OENOPOTES

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE

BERGERAC ROUGE 2017

Vin bio 



Encépagement : Merlot 60 %
Cabernet Sauvignon 40%

Vignes : Les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne, la densité est de 3 500 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage a été effectué sur un côté. La taille utilisée sur ces parcelles est le guyot double.

Vinification : Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Les raisins sont ramassés à leur complète maturité, éraflés puis encuvés. Après une phase de pré fermentation, la fermentation s'est déclenchée, les remontages sont fractionnés (jusqu'à 6 remontages par jour) et étudiés au jour le jour selon l'avancée de la fermentation. Les températures sont contrôlées. Après écoulage, le marc passe dans le pressoir et le vin effectue sa fermentation malolactique en cuve.

Rendements : 30 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	14.33 %vol
Acidité totale	3.18 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile	0.3 g/l H ₂ SO ₄
Soufre total	54 mg/l

Dégustation : Une robe pourpre sur une teinte légère.
Un nez expressif, séduisant de fruit rouge, petite note épicée.
En bouche l'attaque est souple et ronde, un vin rouge gourmand, fruité et léger. La finale est fraîche et tonique.
A apprécier de suite chambré, mais également frais l'été sur des grillades ou de la charcuterie.

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

