

# CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC

ROMAIN CLAVEILLE - VIGNERON



## RAVINDRA

APPELLATION MONBAZILLAC CONTRÔLÉE

MONBAZILLAC 2015



**Encépagement :** Sauvignon Blanc 70 %  
Sémillon 30%

**Vignes :** Les vignes sont âgées de 50 ans à une densité de 5 000 pieds/hectares. Un rang sur deux est enherbé. Nous effectuons une taille en cordon de Royat pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies. Un effeuillage et un éclaircissage a été effectué afin de bien aérer les grappes et obtenir un développement homogène du botrytis.

**Vinification :** Ce vin est issu de Sémillon et de muscadelle, les raisins sont ramassés séparément puis acheminés au pressoir. Un premier débourbage par décantation naturelle à lieu puis un second par décantation au froid. La fermentation débute, elle est suivie avec une grande attention et s'effectue sous température contrôlée.

**Rendements :** 24 hl/ha

**Analyse :**

T.A.V.	12.90 %vol
Acidité totale	3.58 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Sucres	133 g/l

**Dégustation :** Vin à la luxueuse robe jaune paille aux reflets or jaune et d'une brillance de cristal. Son nez porte la signature du château, de la pêche jaune confiturée mêlée harmonieusement à de l'abricot confit, accompagnée par une touche subtile d'amande et de fleur d'acacia. La bouche est riche et aérienne à la fois on retrouve les arômes fruits confiturés et floraux du nez. On retrouve également sur ce vin de la fraîcheur signature du millésime mais aussi du terroir. Il se mariera avec grâce à un foie gras poêlé mais également fera un accord original avec des asperges.



**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](mailto:chateau.hautbernasse@orange.fr)  
[www.chateau-hautbernasse.fr](http://www.chateau-hautbernasse.fr)

