

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC

ROMAIN CLAVEILLE - VIGNERON



LES OENOPOTES

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE

BERGERAC ROSE 2015



Encépagement : Merlot 60 %
Cabernet Franc 40%

Vignes : Les vignes sont âgées de 30 ans à une densité de 3500 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage a été effectué après nouaison côté nord. Pas besoin d'éclaircir, nous effectuons des tailles courtes.

Vinification : Ce vin est issu de Merlot et de Cabernet Franc, les raisins sont ramassés à maturité puis directement acheminés vers le pressoir. La fermentation est effectuée sous température contrôlée.

Rendements : 30 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	13.04 %vol
Acidité totale	3.56 g/l H ₂ SO ₄
Sucres	< 4 g/l
Soufre total	90 mg/l

Dégustation : Ce vin porte une belle robe saumon aux reflets cuivrés, sa brillance est cristalline. Son nez est très expressif dès le premier abord : aux arômes fruités d'abricot et de mirabelle se mêlent subtilement des notes de melon d'Espagne avec une pointe de banane fressinette.

La bouche est tout aussi subtile et complexe que le nez, beaucoup de finesse et de gourmandise, mais les arômes sont différents : fraise des bois, framboise. Elle se prolonge sur de la fraîcheur : une petite pointe d'acidité renforce son appétence.

Ce vin très gourmand sera le compagnon idéal pour des dîners plancha ou en apéritif pour accompagner des tapas mais il s'accordera bien volontiers avec des poissons grillés : filets de rougets ou bars grillés.



EARL CLAVEILLE-ROCHE Château Haut Bernasse
24240 Monbazillac - Tel 05.53.58.36.22
chateau.hautbernasse@orange.fr
www.chateau-hautbernasse.fr

