

CHATEAU HAUT BERNASSE COTES DE BERGERAC ROUGE 2009



Encépagement : Merlot 85 %
Cabernet Sauvignon 10%
Cabernet Franc 05%

Vignes : Les vignes sont âgées de 25 ans à une densité de 5000 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, Cabernet sauvignon taillé en cordon et Cabernet Franc. Les raisins sont ramassés à maturité en comportes et subissent une phase de pré fermentation. La fermentation est effectuée sous température contrôlée. Après écoulage le marc passe dans les pressoirs verticaux et le vin est élevé en barriques.

Rendements : 35 hl/ha

Analyse :	T.A.V.	13.57 %vol
	Acidité volatile	0.60 g/l H ₂ SO ₄
	Sucres	0.2 g/l
	Soufre total	99 mg/l

Dégustation : Belle couleur grenat intense, profonde et brillante
Nez puissant évoquant les fruits noirs, la menthe et la réglisse , accompagnés de fines notes de chêne.
La bouche est dominée par des tannins boisés. Finale toute en fraîcheur.
Un vin équilibré de bonne garde.