

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC

ROMAIN CLAVEILLE - VIGNERON



LES OENOPOTES

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE

BERGERAC SEC 2015



Encépagement : Sauvignon Blanc 80 %
Sémillon 20%

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 a été effectué 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 Sauvignon Blanc et de Sémillon, les raisins sont ramassés à maturité puis directement acheminés vers une cuve de macération. Le lendemain la vendange maintenue au froid et à l'abri de l'oxygène part pour le pressoir. La fermentation est suivie avec une grande attention, elle s'effectue sous température contrôlée.

Rendements : 40 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	13.04 %vol
Acidité totale	3.31 g/l H ₂ SO ₄
Sucres	< 4 g/l
Soufre total	90 mg/l

Dégustation : Vin revêtu d'une robe jaune pâle aux reflets or blanc et d'une belle brillance. Ce vin est un feu d'artifice d'arômes de fruits : pamplemousse rose, pêche blanche, zeste de pamplemousse, litchis le tout accompagné d'une pointe de minéralité. La bouche est tout aussi aromatique, elle est dense avec un joli volume et se termine subtilement par des notes florales d'acacia et par un soupçon de vivacité très agréable et qui la prolonge. Il pourra fort bien s'associer avec un poulet aux girolles ou des coquillages noix de Saint-Jacques snackées par exemple.



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

