

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC 2003

Médaille d'Argent Paris 2005
Médaille de Bronze Bordeaux
Médaille d'Or Bergerac

Mention Guide Hachette 2006
Note Gilbert & Gaillard 2009 : 87/100



Encépagement : Sémillon 80 %
Muscadelle 15%
Sauvignon 5%

Vignes : Les vignes sont âgées de 15 à 90 ans à une densité d'environ 5000 pieds par hectares. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est travaillé. Plusieurs tailles sont utilisées en fonction des parcelles : guyot simple ou double, cordon ou gobelet

Vinification : Ramassage en comportes par tries successives du 15 octobre au 5 novembre 2003. Pressurage par pressoirs hydrauliques verticaux. Débourage par 2 décantations naturelles successives. Levures indigènes, fermentation et élevage en barriques pendant deux ans.

Rendements : 13 hl/ha

Analyses :

TAV	13 % vol.
Sucres	160 g/l
TAV total	22.3 % vol.

Dégustation : Nez complexe et intense. Fruits confits (abricot, figue). Bouche riche, équilibrée avec beaucoup de fraîcheur. Belle longueur.