

# CHATEAU HAUT BERNASSE

## MONBAZILLAC 2004

**Encépagement :** sémillon 85 %  
Muscadelle 10 %  
Sauvignon 5 %

**Terroir :** Exposition plein sud, sols argilo-calcaires très profonds.

**Vignes :** Les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne et plantées à une densité de 5000 pieds par hectare. Les vignes sont palissées et travaillées un rang sur deux, le deuxième rang étant enherbé. Pas d'herbicide. Taille en cordons de Royat, très courts afin de limiter la production.

**Vinification :** Ramassage à la main et en comportes par tries successives. Pressurage par pressoirs hydrauliques verticaux. Débourage par deux décantations naturelles successives. Levures indigènes, fermentation et élevage en cuve et barriques pendant deux ans.

**Rendements :** 17 hl/ha

**Analyses :**

TAV	12.61 % vol
Sucres	114 g/l
TAV total	19.3 % vol

**Dégustation :** Couleur jaune paille, brillant. Nez fruité, net, fruits confits. Bon équilibre en bouche entre liqueur et fraîcheur.

