

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC 2005

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 27 septembre au 2 novembre 2005. Les vendanges 2005 restent encore dans les esprits. Après un début de septembre maussades, nous avons connu deux mois de très beau temps ensoleillé et chaud, avec des brouillards matinaux, conditions idéales pour le développement du botrytis. 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.

