



CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Pessac Léognan Blanc 2019

certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac-Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha - vignes : 44 ha, bois et forêts : 21 ha

Surface en production : 1,5 ha

Production : 6000 Bouteilles

Sol : Argilo-graveleux

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sémillon

Densité de plantation : 7150 Pieds /ha

Culture des sols : Amendements de compost bovin biodynamique, labours superficiels pour une juste gestion de l'enherbement

Culture de la vigne : Tisanes, décoctions, produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria THUN, bouse de corne et silice de corne)

Vendange : Manuelle triée sur pied

Vinification : Naturelle en barrique sur lies totales

Elevage : 9 Mois

Barriques : Barriques de 300L et 400L

Assemblage : 95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Collage : Argile

Directeur technique : F. Prouteau

Propriétaire : P. Garcin

