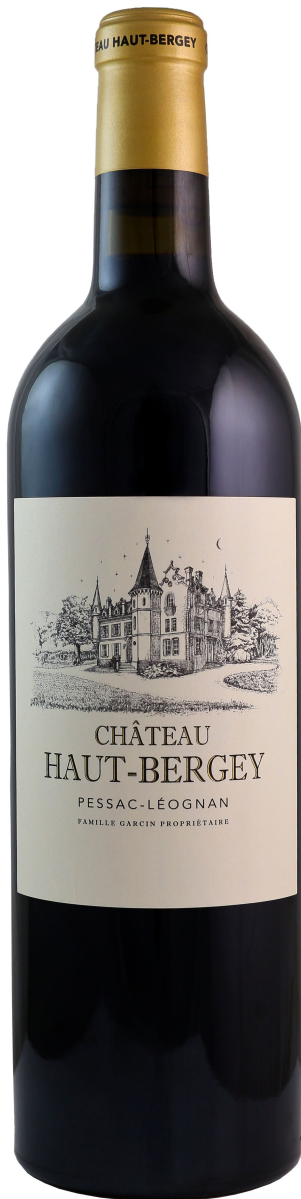


# CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN  
FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



## Château Haut-Bergey Pessac Léognan Rouge 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 :** 38 ha

**Production :** 170000 Bouteilles

**Sol :** sablo-graveleux sur sous-sol argileux

**Encépagement :** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Malbec

**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, par tris successifs

**Vinification :** Cuves inox thermorégulées 80/120 hl

**Elevage :** 14 à 16 Mois

**Barriques :** Neuves, d'1, 2 et 3 vins, foudres, cuves inox et oeufs béton

**Assemblage :** 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 7% Petit verdot, 1% Malbec

**Collage :** non collé

**Degré d'alcool :** 13.5 °

**Directeur technique :** François Prouteau

**Propriétaire :** Paul Garcin

