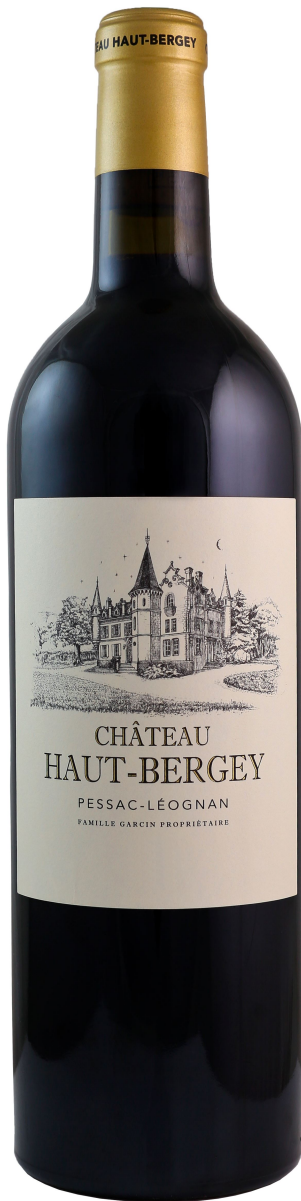


CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN
FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Pessac Léognan Rouge 2020

certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac - Léognan

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

Surface en production : Château Haut-Bergey rouge, 25 ha

Production : 60000 Bouteilles

Sol : Sablo-graveleux au sous sol argileux

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

Densité de plantation : 7500 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, par tris successifs

Vinification : Extraction douce en cuves inox à tronconique

Elevage : 16 Mois

Barriques : Foudres de 3000 L et barriques de 300L

Assemblage : 43% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 24% Cabernet Franc, 7,5% Petit verdot, 0,5% Malbec

Collage : blancs d'oeuf

Directeur technique : François Prouteau

Propriétaire : Paul GARCIN

