

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC – BERGERAC - PERIGORD

ROMAIN CLAVEILLE – PAYSAN VIGNERON

LES BULLES

par LES OENOPOTES

VIN DE FRANCE

Vin bio  
Sans soufre Ajouté



Encépagement : Sémillon 75 %
Chenin 25%

Vignes : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds/hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage a été effectué afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies.

Vinification : Ce nectar est issu de Sémillon et de Chenin, les vendanges débutent fin Août à la fraîche. Celle-ci est directement pressée puis débourbée. La fermentation débute, elle est suivie avec attention, elle sera stoppée vers 20g de sucres résiduels. Le vin est filtré puis tenu au froid, juste avant la mise en bouteille nous réimplantons la levure afin d'obtenir une deuxième fermentation, à la bulle naturelle.

Rendements : 50 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	9.10 %vol
Acidité totale	3.24 g/l H ₂ SO ₄
Sucres	environ 3 g/l

Dégustation : Vin naturellement trouble dû aux levures de la seconde fermentation. Ce vin est un feu d'artifice d'arômes fermentaires : pamplemousse rose, pêche blanche, zeste de pamplemousse, litchis, le tout accompagné d'une pointe de minéralité et acidité. La bouche est tout aussi aromatique, elle est rythmée par une jolie bulle et se poursuit subtilement par des notes florales d'acacia et se termine par un soupçon de vivacité très agréable. Il pourra fort bien s'associer pour vos apéritifs, desserts ou vos fin de repas.



EARL CLAVEILLE-ROCHE
Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac
Port +33(0)6 89 31 72 02
chateau.hautbernasse@orange.fr
www.chateau-hautbernasse.fr

