

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC — BERGERAC - PERIGORD

ROMAIN CLAVEILLE — PAYSAN VIGNERON



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

IGP PERIGORD 2023

Vin bio 

Encépagement : Sauvignon Blanc 50 % Sémillon 10%
Chenin 30% Muscadelle 10 %

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 ont été effectués 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 vin est issu de quatre cépages blancs, seuls les raisins les plus exposés au soleil sont ramassés à la main à maturité optimum. La vendange maintenue au froid et à l'abri de l'oxygène jusqu'au vieux pressoir vertical hydraulique de la propriété, le tout dans le plus grand respect du premier jus. Après une période de stabulation à froid, les levures débutent leur fermentation. Elle est suivie avec une grande attention pendant une dizaine de mois en barriques bourguignonnes.

Rendements : 15 hl/ha

Analyse :	T.A.V.	15.21 %vol	pH	3.43
	Acidité totale	3.72 g/l H ₂ SO ₄	AV	0.57 g/l
	Sucres	< 0.4 g/l		

Dégustation : Vêtu de jaune pâle aux nuances or/jaune, ce sec vinifié en fûts divulgue de jolies notes de mirabelles, d'agrumes : citron jaune et de fruits secs : noisettes. La bouche dévoile une palette qui s'enrichit de saveurs de coing et de pain très légèrement toasté dans une bouche tout en rondeur et juteuse à la fois vivifiée par une finale minérale et fruitée (pêche blanche essentiellement).
Très joli sec de garde !



EARL CLAVEILLE-ROCHE

Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac
Tel +33(0)5 53 58 36 22 / Port +33(0)6 89 31 72 02
chateau.hautbernasse@orange.fr
www.chateau-hautbernasse.fr

