

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC – BERGERAC - PERIGORD

ROMAIN CLAVEILLE – PAYSAN VIGNERON



ARCANE

ROMAIN CLAVEILLE • PAYSAN-VIGNERON

BERGERAC
APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
E.A.R.L. CLAVEILLE-ROCHE, PROPRIÉTAIRE
A F 24240 MONBAZILLAC
PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
www.chateau-hautbernasse.fr

VIN BIO
FR-BIO-16 AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
vigneron indépendant
150 cl 14% vol



APPELATION BERGERAC CONTRÔLÉE

BERGERAC 2022

Vin bio 

Encépagement : Merlot 50 % Cabernet Sauvignon 50 %

Vignes : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds/ha. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissement 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 deux cépages ramassé à maturité optimum. Une quinzaine de jours séparent la récolte du merlot à celle du cabernet sauvignon.

La vendange est encuvée pour une macération longue, minimum 3 semaines, le tout dans le plus grand respect du premier jus, pigeage, remontage et mouillage de marc se succèdent.

Après l'écoulage une période de repos et de réflexion pour l'assemblage définitif s'opère, puis vient le moment de l'entonnage. C'est le début de l'élevage en barriques bourguignonnes, pour une durée de 18 mois.

Rendements : 35 hl/ha

Analyse :	T.A.V.	14.78 %vol	pH	3.65
	Acidité totale	3.37 g/l H ₂ SO ₄	AV	0.48 g/l
	Sucre	< 0.4 g/l		

Dégustation : Ce vin porte une très jolie robe grenat aux reflets rubis. Son nez discret dans un premier temps, se révèle intense à l'aération. Il exhale des arômes de baies noires : mures, myrtilles accompagnées d'épices douces : vanille et pointe de cacao accompagnées d'une touche de pain grillé. La bouche est suave en attaque aux tanins fermes mais qui s'assouplissent très nettement à l'oxygène. Les arômes de fruits noirs dominent mêlés à de la prune d'ente et une touche de griotte. C'est un vin de grade mais qui peut malgré tout être consommé après 2 h de carafage. Il trouvera son apogée dans 4/6 ans.



EARL CLAVEILLE-ROCHE

Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac

Port +33(0)6 89 31 72 02

chateau.hautbernasse@orange.fr

www.chateau-hautbernasse.fr

