

CHATEAU HAUT BERNASSE



MONBAZILLAC – BERGERAC - PERIGORD

LES OENOPOTES

APPELATION MONBAZILLAC CONTRÔLÉE

MONBAZILLAC 2023

Vin bio 

Encépagement :

Sauvignon Blanc	50%
Muscadelle	30%
Chenin	20%



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 une taille en cordon de Royat pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies.

Vinification : Ce vin est issu de Sauvignon Blanc, muscadelle, semillon et de chenin nouveau cépage dans l'AOC. Les raisins sont ramassés à sur-maturité atteinte en partie par la pourriture noble puis directement acheminés au pressoir. Un premier débouillage par décantation naturelle puis par décantation au froid sont effectués.

La fermentation débute, elle est suivie avec une grande attention et s'effectue sous température contrôlée.

Rendements : 28 hl/ha

Analyse :

T.A.V.	12.45 %vol		
Acidité totale	3.5 g/l H ₂ SO ₄	pH	3.69
Sucres	83.5 g/l	AV	0.73 g/l

Dégustation : Ce vin est un vin plaisir du début à la fin. A commencer par sa couleur jaune aux reflets dorés puis son nez confiture d'abricots et pêches, marmelade d'oranges et ce plaisir se poursuit en bouche avec un subtil équilibre entre le sucre et l'acidité qui le rend léger sans aucune lourdeur.

Les notes de confitures de pêches et d'abricots participent à cette fraîcheur.

Vin plaisir, facile à boire par excellence : il pourra ainsi être bu en apéritif mais pourra accompagner à merveille un bleu d'Auvergne ou du Gorgonzola.



EARL CLAVEILLE-ROCHE

Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac

Port +33(0)6 89 31 72 02

chateau.hautbernasse@orange.fr

www.chateau-hautbernasse.fr

