

CHATEAU HAUT BERNASSE

MONBAZILLAC – BERGERAC - PERIGORD

ROMAIN CLAVEILLE – PAYSAN VIGNERON



RAVINDRA

APPELATION MONBAZILLAC

CONTROLEE

MONBAZILLAC

2018

Vin bio 



Encépagement : Sauvignon Blanc 70 %
Sémillon 30%

Vignes : Les vignes sont âgées de 50 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Nous effectuons une taille en cordon de Royat pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies. Un effeuillage et un éclaircissement a été effectué afin de bien aérer les grappes et obtenir un développement homogène du botrytis.

Vinification : Ce vin est issu de Sémillon et de muscadelle, les raisins sont ramassés séparément puis acheminés au pressoir. Un premier débourbage par décantation naturelle à lieu puis un second par décantation au froid. La fermentation débute, elle est suivie avec une grande attention et s'effectue sous température contrôlée. Le vin s'élèvera 12 mois en barriques.

Rendements : 20 hl/ha

Analyse : T.A.V. 12.50 %vol
Acidité totale 3.40 g/l H₂SO₄
Sucres 103 g/l

Dégustation : Vin à la luxueuse robe jaune paille aux reflets or jaune et d'une brillance de cristal. Son nez porte la signature du château, de la pêche jaune confiturée mêlée harmonieusement à de l'abricot confit, accompagnée par une touche subtile d'amande et de fleur d'acacia.

La bouche est riche et aérienne à la fois on retrouve les arômes fruits confiturés et floraux du nez.

On retrouve également sur ce vin de la fraîcheur signature du millésime mais aussi du terroir.

Il se mariera avec grâce à un foie gras poêlé mais également fera un accord original avec des asperges ou encore une belle volaille.



EARL CLAVEILLE-ROCHE

Château Haut Bernasse - 24240 Monbazillac

Port +33(0)6 89 31 72 02

chateau.hautbernassee@orange.fr

www.chateau-hautbernassee.fr

