



CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN
FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Pessac-Léognan rouge 2023

A.O.C. : Pessac - Léognan

Surface de la propriété : 63 ha - vignes 42ha, bois 21ha

Surface de production: 38 ha

Sol : Argilo-graveleux et sablo-graveleux aux sous sols argileux.

Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc/ Petit verdot/Malbec

Densité de plantation : 7 500 pieds / ha

Culture des sols : Amendements de compost bovin bio dynamique, travail du sol superficiel pour une juste gestion de l'enherbement.

Protection de la vigne : Tisanes, décoction, produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria Thun, bouse de corne et silice de corne).

Vendange : Manuelle, par tris successifs.

Vinification : extraction douce en cuves inox tronconiques

Elevage: Foudre de 30 hl, amphores de 750l, oeufs béton de 18hl et cuves Inox.

Assemblage: 53% Cabernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc, 12% Merlot, et 8% Petit Verdot.

Degrés d'alcool: 13%

Production : 35 000 bouteilles.

Certification: Ecocert et Biodyvin.

Propriétaire : Paul Garcin

