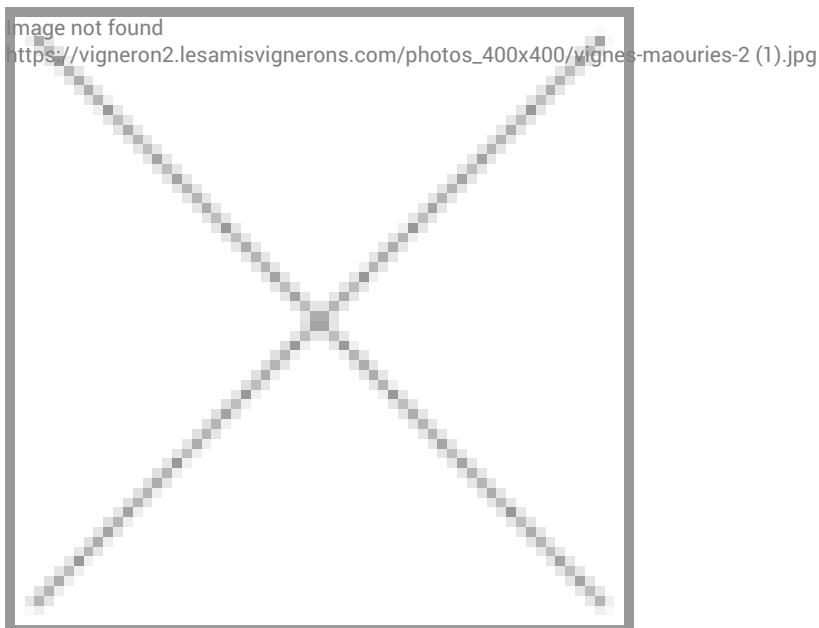


CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Accords mets et vins

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle, Sauvignon gris

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bergerac

Nom du Vigneron : Romain Claveille

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux

Cépage : 40 % Sauvignon gris 40% Sauvignon blanc 10% Muscadelle 10% Sémillon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Barrique 9 mois

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au sommet des coteaux de Monbazillac, au cœur même de l'appellation contrôlée, le Château Haut Bernasse réunit tous les atouts qui permettent l'élaboration de millésimes de grande classe, grâce à son exposition exceptionnelle. Créée à la fin du XIXe siècle, l'exploitation a été reprise en 2014 par Romain Claveille, vigneron trentenaire passionné, avec l'ambition de donner un coup de jeune à ce domaine de tradition. Dans une démarche engagée et écologique, les 14 hectares de vignes sont travaillés de façon agronomique, avec une attention particulière à l'entretien des sols et dans le respect de la faune et la flore des parcelles. C'est ainsi que, depuis 2017, la production est certifiée en Agriculture Biologique. Après plusieurs récoltes, le jeune vigneron a acquis une grande maîtrise de son parcellaire et vinifie avec précision pour obtenir des produits de qualité. Cet esprit de renouveau se remarque aussi dans ses cuvées, notamment dans la gamme « LES OENOPOTES », déclinée en trois couleurs (Bergerac Rouge – Bergerac Sec – Monbazillac). Ces vins gourmands, exprimant la fraîcheur et le fruit aux notes de fleurs, appellent à la convivialité et au partage, pour un moment entre amis. Dans la lignée des vins élaborés à Haut Bernasse, sont développées des cuvées prestige telles que RAVINDRA en Monbazillac ou ARCANE en AOC Bergerac Sec et prochainement en Bergerac Rouge. Récoltés à la main à un moment bien précis, pressés avec des pressoirs verticaux hydrauliques de 1923, vinifiés et élevés en barriques pendant plusieurs mois, ces vins reflètent avec une nouvelle amplitude l'héritage de cette exploitation de référence.



image not found

https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg