



CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Rouge 2024
Certifié Vin Biodynamique

Assemblage : 51% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc, et 3% Petit Verdot.

Degré : 12°vol

Ph : 3,5

Rendement : 35hl/ha

Fiche technique :

Culture des sols : Amendements de compost bovin biodynamique, labours superficiels pour une juste gestion de l'enherbe-ment.

Culture de la vigne : Tisanes, décoctions, produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria THUN, bouse de corne et silice de corne).

Vendange manuelle, par tris successifs 15 septembre au 18 octobre

Vinification: Naturelle sans intrants, extraction douce en cuves inox tronconiques.

Elevage: Foudres de 3000 L, amphores de 700 L, œufs béton 1800 L, cuves inox pendant 14 mois

Propriétaire : Paul GARCIN

Superficie propriété : 63 ha - vignes 42 ha, bois 21 ha

Surface en production : 40 ha

Production : 10 000 Bouteilles

Sol : Sablo-graveleux au sous sol argileux

Encépagement : Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 13%, Petit verdot 6,7%, Malbec 0,3%

Densité de plantation : 7500 Pieds /ha

Age moyen de la vigne : 28 ans