



<https://bernard-magrez.com>


CLOS
HAUT-PEYRAGUEY
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2021

APPELLATION SAUTERNES



Bernard Magrez

HISTOIRE

Premier Grand Cru Classé en 1855 Sauternes, Clos Haut - Peyraguey est niché au plus haut point de la colline de Bommes. Son terroir exceptionnel, son exposition à nul autre pareil font de Clos Haut - Peyraguey un vin d'une grande subtilité, un nectar de légèreté et de raffinement.

Depuis 1618, date des premières vendanges sur cette ancienne baronnie, Clos Haut - Peyraguey enchante les amateurs de très grands vins, toujours à même de reconnaître les nectars d'exception à l'élégance singulière.

RÉGION DE PRODUCTION



DENSITÉ DE PLANTATION

6 666 pieds /ha

AGE DES VIGNES

38 ans

NATURE DU SOL

Sol gravelo-sableux sur sous-sol argileux.

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Du 1er au 28 Octobre 2021
4 tries successives

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Printemps 2023

SAISONNALITÉ



- ❄ Hiver : Doux avec d'importantes précipitations
- 🌸 Printemps : Pluvieux et ensoleillé
- ☀ Été : Tempéré

ASSEMBLAGE 2021



- 60% Sémillon
- 40% Sauvignon Blanc



MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Itinéraire technique adapté à chaque parcelle de vigne.
- Démarche raisonnée qui tend vers une viticulture « toujours mieux », plutôt que « toujours plus ».
- Respect de l'environnement, des opérateurs, des consommateurs et des riverains.



VINIFICATION

- Léger débourage sous contrôle des températures avant fermentation en barriques, neuves ou d'un vin en fonction des dégustations.
- Soutirages et mutage réalisés en fonction de la dégustation et de l'équilibre visé.

