



CHÂTEAU HAUT-BERGEY
PESSAC-LÉOGNAN
FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Rouge 2022

Certifié Vin Biodyna-   **mique**

Assemblage: merlot 45%, cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 12%, petit verdot 8%

Degré: 13,6% vol

Ph/AT 3,71/ 3,38 g/l acide tartrique

Rendement: 33 hl/ha

Fiche technique :

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

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 du 15 septembre au 15 octobre.

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

Elevage: Foudres de 3000 L, barriques de 300 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 : 110000 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 : 29 ans

Directeur technique : François Prouteau