



# CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN  
FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



## Château Haut-Bergey vin rouge 2018

**A.O.C :** Pessac - Léognan

**Production de cette cuvée:** 70 000 bouteilles

**Surface de la propriété :** 70 ha

**Surface en production :** 38 ha

**Sol :** Sablo-graveleux avec sous sol argileux

**Encépagement :** 42 % Cabernet Sauvignon / 40% Merlot /  
12% Cabernet Franc/ 6% Petit verdot

**Densité de plantation :** 7 150 pieds / ha

**Culture des sols :** Enherbement entre les rangs avec chausage  
et déchausage sous le pied.

**Protection du vignoble :** Culture biologique et biodynamique  
certifiée.

**Vendange :** Manuelle, par tris successifs.

**Vinification :** Cuves inox, sans SO<sub>2</sub> à l'encuvage, levures  
indigènes, pas d'intrant oenologique et extraction douce.

**Barriques :** Barriques de chêne français de 300L  
renouvelées par tiers.

**Elevage :** 12 à 14 mois en barrique, cuve et oeufs béton.

**Collage :** non collé ou traditionnel au blanc d'oeuf.

**Certification:** Ecocert et Demeter (vigne et vin)

**Directeur:** Paul Garcin

**Maître de Chai :** François Prouteau

**Directrice de Culture:** Anne-Laurence De Gramont

**Propriétaire :** Sylviane Garcin-Cathiard

