



CHÂTEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN

FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey Pessac Léognan Rouge 2020

certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C : Pessac - Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha - vignes: 44 ha, bois et forêts: 21 ha

Surface en production : de Château Haut-Bergey rouge, 25 ha

Production : 60000 Bouteilles

Sol : Sablo-Graveleux au sous sol argileux.

Encépagement : Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Malbec

Densité de plantation : 7500 Pieds /ha

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.

Vinification : Extraction douce en cuves inox à tronc conique

Elevage : 16 Mois

Barriques : Foudres de 3000 L et barriques de 300L.

Assemblage : 13% Cabernet Franc, 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit verdot, 1% Malbec

Collage : non collé ou collé traditionnellement au blanc d'oeuf.

Directeur technique : François Prouteau

Propriétaire : Paul GARCIN

