

PESSAC-LÉOGNAN FAMILLE GARCIN PROPRIÉTAIRE



Château Haut-Bergey

Pessac Léognan Rouge 2021

certification en biodynamie depuis 2018

A.O.C: Pessac - Léognan

Superficie de la propriété : 65 ha - vignes: 44 ha, bois: 21 ha **Surface en production** : Château Haut-Bergey rouge, 15

ha

Production: 50000 Bouteilles

Sol: Sablo-graveleux au sous-sol argileux

Encépagement: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet

Franc, Petit verdot

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

tronconique

Elevage: 14 Mois

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

amphores de 700 L

Assemblage: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20%

Cabernet Franc, 10% Petit verdot

Degré d'alcool: 13°

Directeur technique: François Prouteau

Propriétaire: Paul GARCIN





