

CHÂTEAU HAUT-BERGERON



Accords mets et vins

Les accords sont classiques. Apéritifs, coquilles Saint-Jacques, poisson, ris de veau.

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Graves

Nom du Vigneron : Hervé et Patrick Lamothe

Domaine : Château Haut Bergeron

Millesime : 2020

Caractéristiques

Terroir : Sol : sable limoneux, Sous-sol : calcaire

Cépage : 50% Sémillon - 25 % Sauvignon blanc - 25% Sauvignon gris

Vendange : Manuelle avec 2 passages - Refroidissement des baies - Macération pelliculaire (6h) - Pressurage lent (3h) - 40 à 45 hl/ha

Viticulture : Taille guyot double courte - Éclaircissage à mi-véraison - Enherbement - Fumure organique à base de compost végétaux

Vinification : Entonnage immédiat en fût de chêne dont 30 % neuves - durée de fermentation alcoolique d'environ 3 semaines

Elevage : Batonnage des lies bi-hebdomadaire durant 8 à 10 mois

Dégustation

Robe : La vinification et l'élevage en fût, confèrent à ce vin une belle robe jaune

Nez : Le nez est très expressif avec des arômes exotiques, vanillés, agrémenté de notes grillées et torréfiées

Bouche : La bouche est longue et charnue, et offre une large palette de notes d'agrumes

Finale : Délicate et bien enrobée.

Garde : Malgré une bonne tenue dans le temps, nous conseillons de profiter de la fraîcheur et de la pureté aromatique dans les 2 ou 3 années suivant la mise en bouteille.

Température de service : 8 à 10 °C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Haut-Bergeron est une propriété viticole familiale, située à Preignac, en plein cœur de l'appellation Sauternes. Depuis 1820, la famille Lamothe s'applique à allier tradition et modernité pour garantir le plus haut niveau qualitatif. Ce savoir-faire transmis de génération en génération se trouve aujourd'hui entre les mains d'Hervé et Patrick qui œuvrent au quotidien pour valoriser le terroir d'exception dont ils sont les héritiers. Aujourd'hui, le vignoble compte 35 hectares en appellation Sauternes, sur les communes de Sauternes (8 parcelles contigües au Château d'Yquem), Bommès, Preignac, mais aussi sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac à proximité du Château Climens. La propriété compte également 12 hectares en appellation Graves, où sont produits Graves rouges, Graves blancs secs et Graves Supérieures (blancs liquoreux). Les terroirs, tous de premier choix, les parcelles finement sélectionnées, la multitude de tâches effectuées le plus souvent manuellement tout au long de l'année permettent d'élaborer des vins cités parmi les meilleurs de l'appellation Sauternes. Leur très haute tenue et la régularité de leur qualité au cours des millésimes leur permettent d'obtenir les plus grandes récompenses nationales et internationales. Durant les 40 dernières années, les vins du Château Haut-Bergeron ont obtenu 118 médailles, ce qui fait de ce domaine le plus médaillé de l'appellation Sauternes, au rapport qualité/prix remarquable.



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch