Millesime : 2022

LES OENOPOTES 2022 ROUGE 150CL

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est issu d sélection parcellaire de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Les raisins sont ramassés à leur complète maturité, éraflés puis encuvés. Après une phase de pré fermentation, la fermentation s'est déclenchée, les remontages sont fractionnés (jusqu'à 6 remontages par jour) et étudiés au jour le jour selon l'avancée de la fermentation. Les températures sont contrôlées. Après écoulage, le marc passe dans le pressoir et le vin effectue sa fermentation malolactique en cuve.

- 80% Merlot Cabernet
- 20% Sauvignon

Accords mets et vins

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Romain Claveille
Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Bergerac
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Bio : oui
Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux
Cépage : 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Bio
Vinification : Cuve Inox

Dégustation

Robe : Une robe pourpre sur une teinte légère. Un nez expressif, séduisant de fruit rouge, petite note épicée. En bouche l'attaque est souple et ronde, un vin rouge gourmand, fruité et léger. La finale est fraîche et tonique. A apprécier de suite chambré, mais également frais l'été sur des grillades ou de la charcuterie.

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au sommet des coteaux de Monbazillac, au cœur même de l'appellation contrôlée, le Château Haut Bernasse réunit tous les atouts qui permettent l'élaboration de millésimes de grande classe, grâce à son exposition exceptionnelle.Créée à la fin du XIXe siècle, l'exploitation a été reprise en 2014 par Romain Claveille, vigneron trentenaire passionné, avec l'ambition de donner un coup de jeune à ce domaine de tradition. Dans une démarche engagée et écologique, les 14 hectares de vignes sont travaillés de façon agronomique, avec une attention particulière à l'entretien des sols et dans le respect de la faune et la flore des parcelles. C'est ainsi que, depuis 2017, la production est certifiée en Agriculture Biologique. Après plusieurs récoltes, le jeune vigneron a acquis une grande maîtrise de son parcellaire et vinifie avec précision pour obtenir des produits de qualité.Cet esprit de renouveau se remarque aussi dans ses cuvées, notamment dans la gamme « LES OENOPOTES », déclinée en trois couleurs (Bergerac Rouge – Bergerac Sec – Monbazillac). Ces vins gourmands, exprimant la fraîcheur et le fruit aux notes de fleurs, appellent à la convivialité et au partage, pour un moment entre amis.Dans la lignée des vins élaborés à Haut Bernasse, sont développées des cuvées prestige telles que RAVINDRA en Monbazillac ou ARCANE en AOC Bergerac Secet prochainement en Bergerac Rouge. Récoltés à la main à un moment bien précis, pressés avec des pressoirs verticaux hydrauliques de 1923, vinifiés et élevés en barriques pendant plusieurs mois, ces vins reflètent avec une nouvelle amplitude l'héritage de cette exploitation de référence.

AUGERON
FAMILLE PERRI