

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2019



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX  
Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)  
Millésime: 2019  
Appellation: Pessac-Léognan  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Tuilerie  
RVF: 91/100  
Cépage dominant: cabernet sauvignon

**Description du produit :**

PRÉSENTATION DU CHATEAU HAUT-BERGEY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "Tuilerie" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept. 2023). **91/100**. *Tuilerie, le cabernet sauvignon, s'est un peu cabré, affichant un profil bien plus en nerf et en tension.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Certification en biodynamie depuis 2018

**A.O.C** : Pessac-Léognan

**Superficie de la propriété** : 65 ha

---

**vignes:** 44 h

**bois et forêts:** 21 ha

**Surface en production : Cuvée Tuilerie :** 1 ha

**Production :** 2500 Bouteilles

**Sol :** sablo-graveleux au sous-sol argilo-graveleux.

**Densité de plantation :** 7150 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 :** Ramassés et triés à la main le 10 octobre 2018.

**Vinification :** extraction douce en cuve inox

**Elevage :** une révolution autour du soleil en barriques de 300 L.

**Barriques :** barriques ayant élevé deux vins.

**Assemblage :** 100% Cabernet Sauvignon

**Degré d'alcool :** 13.5 °

**Directeur technique :** F. Prouteau

**Propriétaire :** P. Garcin

#### **Description brève du produit :**

Une micro cuvée 100% cabernet sauvignon de seulement 2500 bouteilles, toute en finesse et profondeur. Une belle bouteille à garder quelques années en cave suite à son élevage pendant un an en fûts de deux vins. **91/100 RVF**