



Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Le légendaire millésime 2010 aujourd'hui à son apogée

Beschreibung:

Le Château Haut-Bergey est situé dans l'appellation Pessac-Léognan, où les vignes poussent sur des sols graveleux avec un sous-sol argileux - un terroir qui confère aux vins à la fois une structure puissante et une élégance veloutée. Le château a été l'un des premiers de la région à miser sur la biodiversité afin de mieux exprimer le caractère unique de ses terroirs : La gestion durable des vignobles et la vinification douce ont donné naissance à un pessac terreux qui allie parfaitement son arôme épicé à un chareme plein, une minéralité soutenante et une structure friable.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Une délicate note fumée agrmente le bouquet ouvert de cassis, de griottes et de clous de girofle. En deuxième nez viennent des nuances de feuille de tabac, de sous-bois, de cuir fraîchement tanné et de champignons shiitake. La bouche est charnue avec des tannins mûrs et une belle richesse d'extrait. Belle minéralité en soutien dans la finale concentrée aux arômes de prunes séchées.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot

Artikelnummer: 0124310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, James Suckling 92-93/100, Score 18.5/20, Vinous 91/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.