



## 2010 Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Le légendaire millésime 2010 aujourd'hui à son apogée

**Note de dégustation:**

Rubis grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Une délicate note fumée agrément 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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Haut-Bergey
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
<b>Référence:</b>	0124310

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.