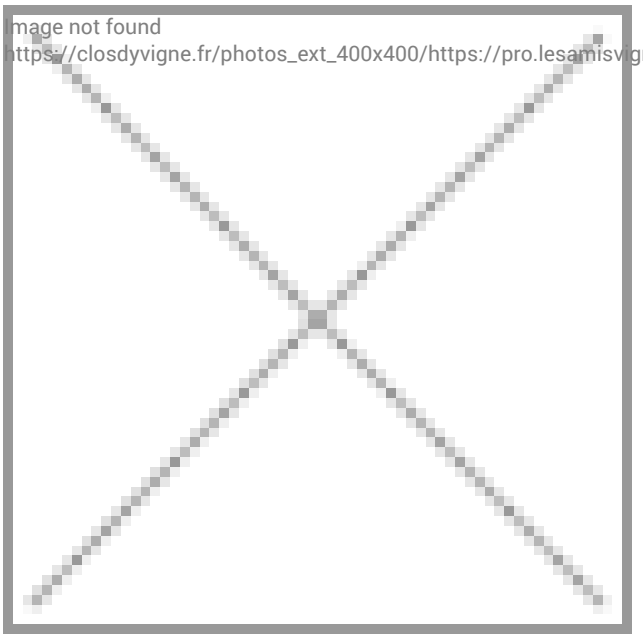
ARCANE 2022 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est issu de deux cépages ramassé à maturité optimum. Une quinzaine de jours séparent la récolte du merlot à celle du cabernet sauvignon. La vendange est encuvée pour une macération longue, minimum 3 semaines, le tout dans le plus grand respect du premier jus, pigeage, remontage et mouillage de marc se succèdent. Apres l une période de repos et de réflexion pour l définitif s puis vient le moment de l C le début de l en bar bourguignonnes, pour une durée de 18 mois

Accords mets et vins

Viande rouge, gibier, fromage

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet-Sauvignon, Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bergerac
Nom du Vigneron : Romain Claveille

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux
Cépage : 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage ont été effectués afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies.
Vinification : Ce vin est issu de deux cépages ramassé à maturité optimum. Une quinzaine de jours séparent la récolte du merlot à celle du cabernet sauvignon.
Elevage : La vendange est encuvée pour une macération longue, minimum 3 semaines, le tout dans le plus grand respect du premier jus, pigeage, remontage et mouillage de marc se succèdent. Apres l'écoulage une période de repos et de réflexion pour l'assemble définitif s'opère, puis vient le moment de l'entonnage. C'est le début de l'élevage en barriques bourguignonnes, pour une durée de 18 mois.

Dégustation

Robe : Très jolie robe grenat aux reflets rubis
Nez : Nez discret dans un premier temps, se révèle intense à l'aération. Il exhale des aromes de baies noires : mures, myrtilles accompagnées d'épices douces : vanille et pointe de cacao accompagnées d'une touche de pain grillé.
Bouche : La bouche est suave en attaque aux tanins fermes mais qui s'assouplissent très nettement à l'oxygène. Les arômes de fruits noirs dominent mêlés à de la prune d'ente et une touche de griotte.
Garde : C'est un vin de grade mais qui peut malgré tout être consommé après 2 h de carafage. Il trouvera son apogée dans 4/6 ans.

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.

