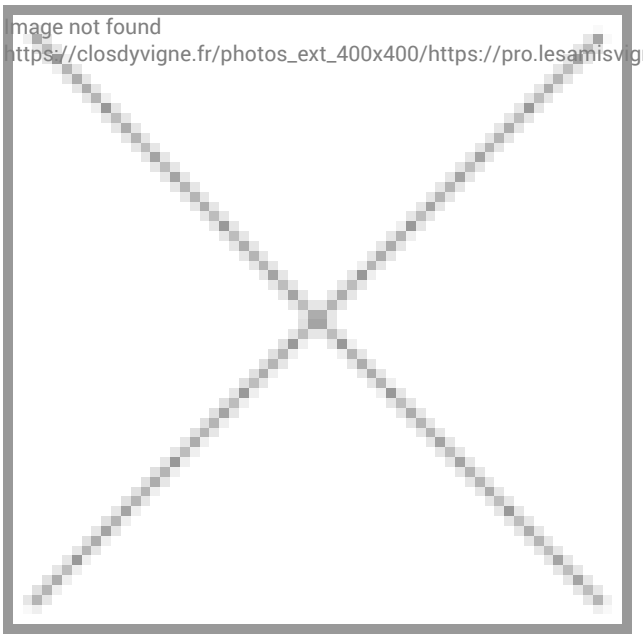
LES OENOPOTES 2023 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin expressif, séduisant de fruits rouges et de petites notes épicées. À apprécier de suite, chambré, mais également frais l sur des grillades ou de la charcuterie.

- Merlot 80%
- Cabernet sauvignon 20%

Accords mets et vins

Grillades, charcuteries, tapas, et fromages pâtes dures seront des mets parfait avec ce vin.

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bergerac
Nom du Vigneron : Romain Claveille

Caractéristiques

Terroir : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profondes
Cépage : Merlot 80% Cabernet sauvignon 20%
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Biologique - vignes de 30 ans
Vinification : Macération courte, extraction douce
Elevage : Cuve inox uniquement

Dégustation

Robe : Robe pourpre sur une teinte légère
Nez : Expressif, séduisant de fruit rouge et petites notes épicées
Bouche : Attaque souple et ronde,vin rouge gourmand, fruité et léger.
Finale : Fraîche et tonique
Garde : 2 à 5 ans
Température de service : 17° à 19°

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : plaisante robe rouge grenat, reflets rubis primeur et brillante. Nez : de bonne intensité aromatique, avenant et délicat. Un joli panier de fruits rouges, fruits noirs à noyau et à pépins. Il se signe d'un côté juteux. Une touche de violette habille le nez, ce qui prolonge la fraîcheur. Bouche : à l'attaque bien dessinée, sur un profil de tanin de grain de peau de raisins (soyeux), d'une bonne longueur. L'évolution est d'une maturité idéale, les fruits s'expriment avec croquant. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : apéritif, planche charcuterie, jambon persillé, canard, brochettes, rognons. Le plat : parmentier de canard et son jus réduit. Remarque : Un rouge désaltérant de tous les instants, de l'apéro aux plats canailles. Une nouvelle génération est née.

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.

