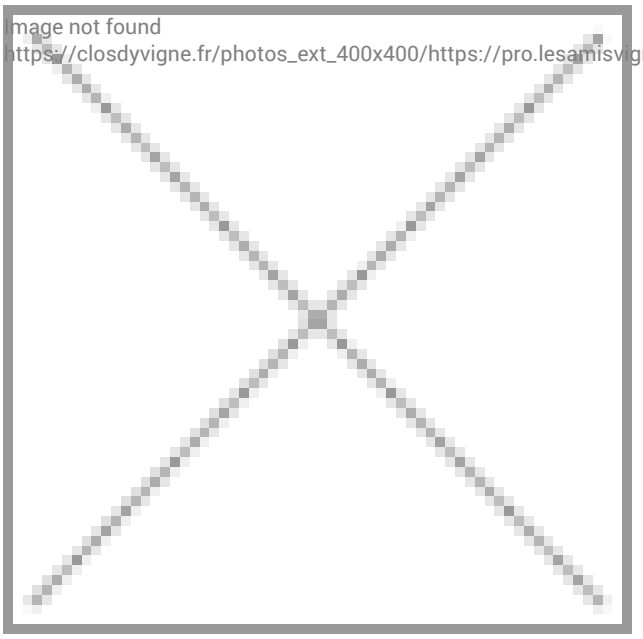
LES OENOPOTES 2024 BLANC SEC

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Tout aussi tonique, joli volume, notes florales d'acacia.

Sauvignon Blanc 70 %

Sauvignon Gris 15%

Chenin 15%

Accords mets et vins

Il pourra fort bien s'associer avec un poulet aux girolles ou des coquillages noix de Saint-Jacques snackées par exemple.

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 12,8 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Périgord
Nom du Vigneron : Romain Claveille

Dégustation

Robe : Vin revêtu d'une robe jaune pâle aux reflets or blanc et d'une belle brillance.
Nez : Ce vin est un feu d'artifice d'arômes de fruits : pamplemousse rose, pêche blanche, zeste de pamplemousse, litchis le tout accompagné d'une pointe de minéralité.
Bouche : La bouche est tout aussi aromatique, elle est dense avec un joli volume et se termine subtilement par des notes florales d'acacia et par un soupçon de vivacité très agréable et qui la prolonge.
Finale : Souple ronde et tonique
Garde : 2 à 6 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profondes
Cépage : Sauvignon Blanc 70 % Sauvignon Gris 15% Chenin 15%
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Biologique - vignes de 20 ans
Vinification : Ce vin est issu de Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris et Chenin. Les raisins sont ramassés à maturité puis directement acheminés vers une cuve de macération. Le lendemain la vendange maintenue au froid et à l'abrie de l'oxygène part pour le pressoir. La fermentation est suivie avec une grande attention, elle s'effectuée sous température contrôlée.

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.

