



CHATEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN



Toute l'équipe du château Haut Bergey a été mobilisée pour créer ce rosé au nez complexe et floral, à la mâche et à la longueur qui lui permettent d'accompagner aussi bien des plats de grande gastronomie qu'une cuisine contemporaine ludique.

Pour atteindre cet équilibre, nous avons optimisé une date de vendange qui permette d'allier fraîcheur et complexité des arômes.

Une très courte macération pelliculaire a permis de lui donner sa teinte et de construire sa trame aromatique. Un élevage adapté a été imaginé pour mettre en valeur les qualités de ce vin novateur sur les terroirs d'exception dont il provient.

On pourrait presque faire un parallèle entre l'approche vigneronne qui a accompagné ce vin et le travail d'un grand chef qui cherche à réinterpréter la tradition.

Au final, c'est beaucoup plus qu'un rosé, c'est un vin de signature.

Type de sol: sablo-graveleux sur des graves sablo-argileuses en plein coeur de Léognan. Vinifications: pressurage direct inerte à la façon d'un «Blanc de Noir». Cépages: Merlot Noir et Cabernet Sauvignon. - 12,5° d'alcool

