



CHATEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Bergey Cuvée Paul

A.O.C : Pessac - Léognan

Production : 8 000 bouteilles

Surface de la propriété : 70 ha

Surface en production : 2 ha

Sol : Sablo-graveleux.

Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot

Densité de plantation : 7 150 pieds / ha

Culture des sols : Méthode traditionnelle, sans herbicide.

Protection du vignoble : raisonnement écologique global pour la pérennité des sols et de l'environnement.

Vendange : Manuelle, par tris successifs.

Cuvier : Cuves inox thermorégulées 80/120 hl

Age des barriques : Cuves et barriques 1 an.

Elevage : 12 mois.

Collage : collé traditionnellement au blanc d'oeuf.

Directeur: Paul Garcin

Maître de Chai : François Prouteau

Directrice de Culture: Anne-Laurence De Gramont

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard