



CHATEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Bergey vin blanc

A.O.C : Pessac - Léognan

Production : 6 000 bouteilles

Surface de la propriété : 70 ha

Surface en production : 2 ha

Sol : sablo-graveleux sur des graves sablo-argileuses

Encépagement : Sauvignon blanc/Sémillon

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.

Vinification: en barrique

Age des barriques : 50% neuves et 50% de 1 vin.

Elevage : 10 à 12 mois.

Collage : non collé ou collé traditionnellement au blanc d'oeuf selon le millésime.

Directeur: Paul Garcin

Maître de chai: François Prouteau

Directrice de culture: Anne-Laurence De Gramont

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard