

Château Haut Bergeron 2015

La vendange est essentiellement manuelle par tris successifs sur raisins botrytisés.
La vinification a lieu dans des cuves inox thermo régulées et en barriques.
L'élevage s'effectue en fût de chêne durant environ 18 mois dont 50% de bois neuf. L'ouillage est régulier et le soutirage adapté au millésime. La clarification est naturelle. Tous les soins apportés à toutes les étapes culturelles et de vinification garantissent une très belle tenue en bouteille.

Accompagnements : Peut se déguster à l'apéritif, avec du foie gras, des volailles rôties, des desserts chocolatés, des sorbets et fruits frais.

"Vin à la robe brillante, de couleur jaune paille. Nez sur des notes de miel, d'abricot, de pêche. On retrouve le moelleux en bouche, l'onctuosité. La finale est à la fois fraîche et fruitée. D'une grande élégance."

Région : **Sauternes**

Appellation : **Sauternes**

Couleur : **Blanc liquoreux**

Cépage(s) : **80% Sémillon, 12% Sauvignon, 8% Muscadelle**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Château Haut Bergeron

Le Château Haut Bergeron est la propriété de l'une des plus anciennes familles de l'appellation, la famille Lamothe, transmise de génération en génération depuis la fin du 18ème siècle.

Le vignoble de 17ha est situé sur les communes de Preignac, Bommes, Sauternes et Barsac. Une partie des vignes est contigüe au Château d'Yquem.

Un bel échantillonnage de terroirs qui apporte chacun leur spécificité. L'âge moyen du vignoble est de 50 ans, les plus vieilles vignes ont plus d'un siècle. Ces vignes sont d'une maturité optimale pour produire de très grands vins.

Le cépage dominant du domaine est le Sémillon (90%), le mieux adapté au développement du champignon: le Botrytis Cinerea. Le Sauvignon et la Muscadelle ne représentent que 10%.

Les traditions culturelles, les méthodes de vendanges et de vinification permettent d'élaborer un vin cité parmi les meilleurs Sauternes. Sa très haute tenue et sa régularité au cours des millésimes ont permis au Château Haut Bergeron d'obtenir les plus grandes récompenses nationales et internationales. Il est le domaine le plus médaillé de l'appellation.

