



Le château Haut Bernat

(EDIT POST)

Acheté en 1991, ce petit vignoble de 6 hectares a subi une remise en état complète. Il est doté d'un chai ultra moderne de vinification d'élevage et de stockage. L'homogénéité du terroir et l'encépagement idéal associés aux techniques de vinification les plus modernes permettent de produire des vins d'une richesse et d'une complexité étonnantes. **Le VIN** Les vignes du Château Haut Bernat plantées sur un plateau argilo calcaire et argilo sablonneux sont en majorité du cépage merlot et ont un âge moyen de 30 ans. La magie de ce vignoble est de pouvoir le vendanger en totalité en une journée ce qui nous permet d'attendre la maturité optimale des raisins. Avec des rendements volontairement maîtrisés, le terroir à dominance argileuse produit des vins puissants et profonds. Afin d'exceller ces caractères, ce cru est élevé pendant 12 mois dans 40 % de barriques neuves de chêne français. **Quelques renseignements techniques ...**

Superficie en production	5,5 ha
Densité de plantation	5000 pieds/ hectare
Age moyen des ceps	30 ans
Exposition	Plateaux
Composition du sol	Argilo-sablo-calcaire
Encépagement	95 % merlot & 5 % cabernet sauvignon
Taille	Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges	100 % mécaniques
Rendement moyen	45 hls / hectare
Production moyenne	30000 litres
Vinification	Cuves inox thermorégulées
Macération	De 22 à 30 jours à 27°-30° selon le millésime
Elevage	40 % élevé en barriques neuves, le reste en cuve

Mis en bouteille au château sans collage ni filtration

TELECHARGER la fiche technique

Quelques conseils de dégustation et de garde... **Son caractère : aromatique, charnu, charpenté et puissant.** Doté d'une large palette aromatique qui exprime des notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise), de fruits à noyau (prune ou pruneau), avec des touches de menthe, figue, cassis, réglisse, voire d'épices douces. En bouche, il fait preuve d'une texture charnue et pulpeuse avec une belle structure tannique. Idéal (15°-18°) sur les viandes rouges, les gibiers, plats en sauce et les fromages à pâte dure type comté ou mimolette « vieille ». Il s'appréciera jeune. Le terroir et sa structure tannique lui permettent de conserver sa richesse, sa puissance et sa complexité pendant de longues années, 15 ans et plus.

