Millesime : 2023

ARCANE 2023 BLANC SEC

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est issu de quatre cépages blancs, seuls les raisins les plus exposés au soleil sont ramassés à la main à maturité optimum.
La vendange maintenue au froid et à l de l jusqu vieux pressoir vertical hydraulique de la propriété, le tout dans le plus grand respect du premier jus.
Apres une période de stabulation à froid, les levures indigènes débutent leur fermentation. Elle est suivie avec une grande attention dans des barriques bourguignonnes.

- 40 %Sauvignon gris
- 40% Sauvignon blanc
- 10% Muscadelle
- 10% Semillon

Accords mets et vins

Détails

Bio : oui
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Romain Claveille
Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle, Sauvignon gris
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Périgord

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux
Cépage : 40 %Sauvignon gris 40% Sauvignon blanc 10% Muscadelle 10% Sémillon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Barrique 9 mois

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au sommet des coteaux de Monbazillac, au cœur même de l'appellation contrôlée, le Château Haut Bernasse réunit tous les atouts qui permettent l'élaboration de millésimes de grande classe, grâce à son exposition exceptionnelle.Créée à la fin du XIXe siècle, l'exploitation a été reprise en 2014 par Romain Claveille, vigneron trentenaire passionné, avec l'ambition de donner un coup de jeune à ce domaine de tradition. Dans une démarche engagée et écologique, les 14 hectares de vignes sont travaillés de façon agronomique, avec une attention particulière à l'entretien des sols et dans le respect de la faune et la flore des parcelles. C'est ainsi que, depuis 2017, la production est certifiée en Agriculture Biologique. Après plusieurs récoltes, le jeune vigneron a acquis une grande maîtrise de son parcellaire et vinifie avec précision pour obtenir des produits de qualité.Cet esprit de renouveau se remarque aussi dans ses cuvées, notamment dans la gamme « LES OENOPOTES », déclinée en trois couleurs (Bergerac Rouge – Bergerac Sec – Monbazillac). Ces vins gourmands, exprimant la fraîcheur et le fruit aux notes de fleurs, appellent à la convivialité et au partage, pour un moment entre amis.Dans la lignée des vins élaborés à Haut Bernasse, sont développées des cuvées prestige telles que RAVINDRA en Monbazillac ou ARCANE en AOC Bergerac Secet prochainement en Bergerac Rouge. Récoltés à la main à un moment bien précis, pressés avec des pressoirs verticaux hydrauliques de 1923, vinifiés et élevés en barriques pendant plusieurs mois, ces vins reflètent avec une nouvelle amplitude l'héritage de cette exploitation de référence.

Plaisirs du vin
Dax