

LES OENOPOTES 2023 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignerons de France Régions viticoles Sud-Ouest

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WS03608-1.png

Vin expressif, séduisant de fruits rouges et de petites notes épicées. À apprécier de suite, chambré, mais également frais I sur des grillades ou de la charcuterie.

- Merlot 80%
- Cabernet sauvignon 20%

Accords mets et vins

Grillades, charcuteries, tapas, et fromages pâtes dures seront des mets parfait avec ce vin.

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse

Couleur : Rouge

Millesime : 2023

Degrés : 14 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bergerac

Nom du Vigneron : Romain Claveille

Caractéristiques

Terroir : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profondes

Cépage : Merlot 80% Cabernet sauvignon 20%

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Biologique - vignes de 30 ans

Vinification : Macération courte, extraction douce

Elevage : Cuve inox uniquement

Dégustation

Robe : Robe pourpre sur une teinte légère

Nez : Expressif, séduisant de fruit rouge et petites notes épicées

Bouche : Attaque souple et ronde, vin rouge gourmand, fruité et léger.

Finale : Fraîche et tonique

Garde : 2 à 5 ans

Température de service : 17° à 19°

Avis d'expert Gueuleton

Robe : plaisante robe rouge grenat, reflets rubis primeur et brillante. Nez : de bonne intensité aromatique, avenant et délicat. Un joli panier de fruits rouges, fruits noirs à noyau et à pépins. Il se signe d'un côté juteux. Une touche de violette habille le nez, ce qui prolonge la fraîcheur. Bouche : à l'attaque bien dessinée, sur un profil de tanin de grain de peau de raisins (soyeux), d'une bonne longueur. L'évolution est d'une maturité idéale, les fruits s'expriment avec croquant. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : apéritif, planche charcuterie, jambon persillé, canard, brochettes, rognons. Le plat : parmentier de canard et son jus réduit. Remarque : Un rouge désaltérant de tous les instants, de l'apéro aux plats canailles. Une nouvelle génération est née.

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. Crée 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.

