LES OENOPOTES MONBAZILLAC 2023 BLANC

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin blanc moelleux doté d'un subtil équilibre entre le sucre et l'acidité.

- Sauvignon Blanc 90%
- Semillon 10%

Accords mets et vins

Il pourra ainsi être bu en apéritif mais pourra accompagner à merveille fromages persillés

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12,1 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Monbazillac
Nom du Vigneron : Romain Claveille

Caractéristiques

Terroir : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes tres profonde
Cépage : Sauvignon Blanc 90% Semillon 10%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique - vignes de 20 ans
Vinification : Pressurage direct, débourbages successifs
Elevage : Cuve inox uniquement

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets dorés
Nez : Sur confitures d'abricots, de pêches, et de marmelade d'oranges
Bouche : Subtil équilibre entre le sucre et l'acidité.
Finale : Lègere et sans lourdeur
Garde : 1 à 15 ans
Température de service : 10°

Avis d'expert Domaine de Campargue

Robe : charmeuse, robe jaune or clair, reflet or blanc et brillante. Nez : un nez distingué avec de la délicatesse sur un côté assez aérien de fruits à chair jaune à noyau mûres, de pâtisserie, surmonté de fruits exotiques frais et en gelée. Bouche : une attaque élégante et gaie à la fois. Le sucre résiduel est enrobé par une acidité rafraîchissante qui élance les arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) et de fruits jaunes juteux. Une finale longue. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 6°, dégustation à 8°. Aération, décantation : non. Accords : simplement à l'apéro, curry de poulet et riz thaï, salade exotique, terrine de poissons aux agrumes confits. Le plat : nems de gambas poêlés et crème de mangue safranée. Remarque : Une belle expression et une belle maîtrise de vinification et d'élevage. Une jolie découverte à partager.

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.

