LES BULLES PAR LES OENOPOTES 2023

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

LES BULLES par Les Œnopotes

Agriculture Biologique sans soufre ajouté

Sémillon 75 %
Chenin 25%

Accords mets et vins

Il pourra fort bien s'associer pour vos apéritifs, desserts ou vos fin de repas.

Détails

Domaine : Château Haut-Bernasse
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Millesime : 2023
Degrès : 9 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Sémillon
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Romain Claveille

Dégustation

Nez : Ce vin est un feu d'artifice d'aromes fermentaires : pamplemousse rose, pêche blanche, zeste de pamplemousse, litchis, le tout accompagné d'une pointe de minéralité et acidité.
Bouche : La bouche est tout aussi aromatique, elle est rythmée par une jolie bulle et se poursuit subtilement par des notes florales d'acacia et se termine par un soupçon de vivacité très agréable.
Garde : 1 à 5 ans
Température de service : 6-8 °C

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux
Cépage : Semillon 75% Chenin 25%
Vendange : Manuelle et mécanique
Viticulture : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage a été effectué afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des aromes dans les baies
Vinification : Ce nectar est issu de Sémillon et de Chenin, les vendanges débutent fin Août à la fraiche. Celle-ci est directement pressée puis débourbée. La fermentation débute, elle est suivie avec attention, elle sera stoppée vers 20g de sucres résiduels. Le vin est filtré puis tenu au froid, juste avant la mise en bouteille nous réimplantons la levure afin d'obtenir une deuxième fermentation, à la bulle naturelle.

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.

