



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2014 CHÂTEAU HAUT BERGEY

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 40% merlot, 40% cabernet sauvignon, 10% petit verdot, 7% cabernet franc, 3% malbec

Note de dégustation :

Belle robe grenat soutenue qui présente quelques reflets brunâtres, signe d'une évolution évidente. Le nez est splendide, complexe et raffiné. Il débute par de délicates notes liées à l'élevage en barrique (bois de réglisse, de chêne et de moka), puis apparaissent des arômes tertiaires évoquant le sous-bois, le tabac (cigare), le lard fumé, le graphite et les pruneaux. En bouche, il présente une belle trame tannique qui se fond dans une structure fine, équilibrée et d'une grande fraîcheur. Un flacon de style typique girardin,

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal en association avec une viande rosée ou rouge, par exemple un magret de canard grillé ou en saison, des noisettes de faon accompagnées de trompettes de la mort et d'un jus corsé.

Commentaires du sommelier :

Le château Haut Bergey trouve ses origines au XVème siècle. Au fil des ans, la propriété appartient à des Conseillers du Roy et à des négociants bordelais qui en font leur demeure et poursuivent l'activité viticole. Au début des années 1990, la famille Garcin est séduite par le charme de la demeure et les atouts de son terroir. Sylviane Garcin-Cathiard dirige ainsi la propriété et conduit un vaste plan de réhabilitation à la vigne comme au chais, tout en adoptant les bases d'une agriculture soucieuse de l'environnement. Depuis 2014, Paul Garcin œuvre à la tête du domaine qu'il décide de convertir en bio puis en biodynamie. Les vins du Château possèdent un excellent potentiel de garde et incarnent parfaitement le style bordelais, classique et élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

