



2005 Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Millésime légendaire en direct du château

Description:

Château Haut-Bergey fait partie des étoiles montantes de Pessac-Léognan. Grâce à nos bonnes relations avec sa sympathique propriétaire, Sylviane Garcin-Cathiard, nous avons pu nous en procurer directement depuis la cave du château! Le millésime 2005 est légendaire, et il est difficile d'en trouver ailleurs. Il est maintenant à son apogée. Alors n'attendez pas pour en profiter!

Note de dégustation:

Rubis grenat foncé s'éclaircissant sur le disque. Une délicate note fumée agrément le bouquet ouvert de cassis, de griottes et de clous de girofle. En deuxième nez viennent des nuances de feuille de tabac, de sous-bois, de cuir fraîchement tanné et de champignons shiitake. La bouche est charnue avec des tannins mûrs et une belle richesse d'extrait. Belle minéralité en soutien dans la finale concentrée aux arômes de prunes séchées.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut-Bergey
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0124305

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.