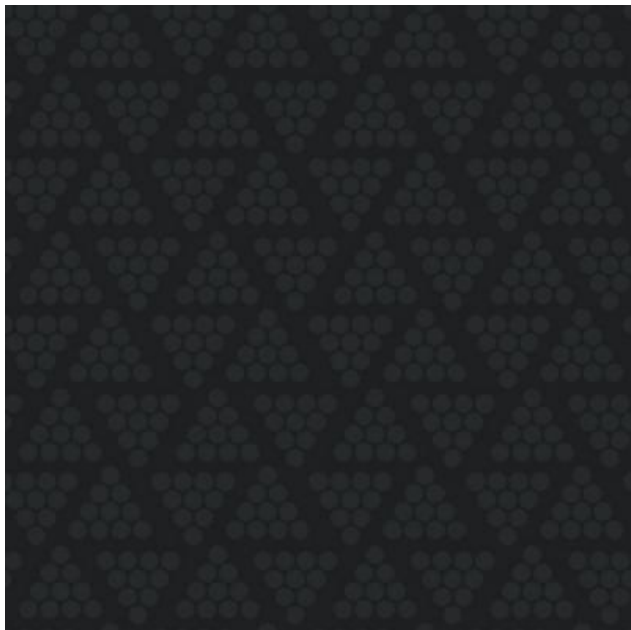


## CHÂTEAU HAUT BERNASSE



### Accords mets et vins

Il sera apprécié en apéritifs, et accompagné de fromages persillés, de foie gras, et de dessert au chocolat.

### Détails

**Domaine** : Château Haut-Bernasse  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2017  
**Degrès** : 12,4 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sémillon  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Monbazillac  
**Nom du Vigneron** : Romain Claveille

### Dégustation

**Robe** : Magnifique robe jaune aux reflets ambrés  
**Nez** : Élégance et complexité de fruits confits abricots, pêches, clou de girofle et noisette  
**Bouche** : Généreuse, belle vivacité, sans excès le parfait équilibre, les fruits confits dominant.  
**Finale** : Légère et sans lourdeur, très belle persistance aromatique.  
**Garde** : 5 à 35 ans  
**Température de service** : 10°

### Caractéristiques

**Terroir** : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profonde  
**Cépage** : Sémillon 70% Muscadelle 30%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biologique - vignes de 60/80 ans  
**Vinification** : Pressurage direct, débourbages successifs  
**Elevage** : Cuve inox et barriques

### Avis d'expert Plaisirs du Vin

Robe : somptueuse robe jaune or soutenue, reflet bouton d'or brillant. Nez : un 1er contact qui s'impose avec une très belle ampleur. Le nez regorge d'odeurs bien mûres, en gelée, compotés voir en marmelade, de fruits exotique, d'agrumes, et d'épices orientales. Bouche : une attaque phénoménale, fraîche, acidulé, suave à la fois. Une réelle démonstration des équilibres. Les arômes en bouche se dessinent tels que l'ananas, coing, abricot, passion, orange, curry, safran, Une finale sans mollesse. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2038. Température : servir à 6°, dégustation à 8°. Aération, décantation : non. Accords : le roi foie gras, chutney, poulet au four, nems d'ananas, essayer sur une tajine d'agneau. Le plat : millefeuille de coing poêlé, jus safrané et sorbet passion. Remarque : Quel vin ! cette appellation mérite son rang des grands liquoreux. Il lui faudra des mets à la hauteur ou l'apprécier seul pour le plaisir émotionnel.

## 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 Sec et 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.

