

SAUTERNES 2019

Château Haut Bergeron



Situation : Le vignoble est situé sur 4 des 5 communes qui constituent l'appellation (Preignac, Bommès, Sauternes et Barsac). Sur chacune de ces communes, une multitude de parcelles, parfois minuscules, apporteront autant de lots de qualités différentes. D'un âge moyen de 55 ans et allant jusqu'à 113 ans, les vignes du

Château Haut Bergeron sont d'une maturité optimale pour produire de grands vins. Le domaine est dirigé par les frères Lamothe, Patrick et Hervé.

Encépagement : 90% Sémillon, 5% Muscadelle, 5% Sauvignon.

Terroir : Sable d'alluvions et de limon, sous sol calcaires.

Température de Service : 9°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2028 - 2040

Observations : Ce Sauternes est vinifié et élevé avec la plus grande rigueur (vendange manuelle, plusieurs tris...). Paré d'une robe or de grande intensité, son nez aux notes de miel, d'oranges et d'agrumes confits, évolue sur des notes exotiques de mangues. Franc et souple à l'attaque, il développe un plaisant palais de fruits confits, de fleurs de tilleul évoluant sur une texture moelleuse dotée d'une grande fraîcheur. La finale est agrémentée d'effluves vanillés (élevage de 18 à 20 mois en barriques neuves). Un vin très bien construit, où l'on sent une matière bien maîtrisée et une pourriture noble de qualité.



Quelques accords : Briochés de Foie gras aux pommes, Filet mignon de Veau à l'ananas, Ris de Veau aux pêches, Crumble Fraises/ Rhubarbe...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com