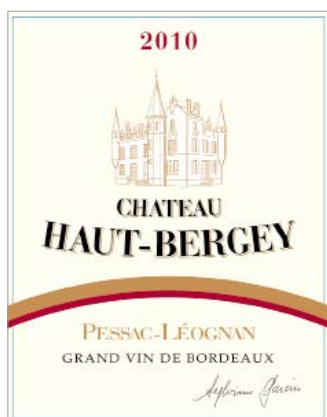


CHÂTEAU HAUT-BERGEY



PESSAC-LÉOGNAN

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard



Le Château Haut-Bergey, avec ses échauguettes coiffées de toits coniques d'ardoises, fait penser au château de la « Belle au bois dormant » et ses chais roses ne le démentent pas. Son origine remonte au xv^e siècle. C'est en 1991 que Sylviane Garcin Cathiard l'acquiert et décide d'offrir à ses vins les soins réservés aux plus grands crus.

Derrière le charme de la propriété, une grande technicité et une grande rigueur caractérisent les équipements et la conduite du vignoble : l'ensemble des parcelles ont fait l'objet d'analyses approfondies des sols et sous-sols, permettant de mettre en œuvre une viticulture précise, naturelle et traditionnelle. Les vendanges manuelles sont méticuleuses, le tri optique parfait la sélection des baies. Le cuvier en petites cuves inox bénéficie des meilleures techniques permettant des vinifications précises et adaptées. Le chai de vieillissement accueille les vins en barriques neuves ou d'un vin dans la proportion adaptée au millésime.

Le Château Haut-Bergey produit un vin rouge structuré et élégant d'une exceptionnelle personnalité, ainsi qu'un vin blanc fin et délicat.

Surface	40 ha
Production	80 000 bouteilles
Géologie	Sol graveleux sur sous-sol argilo-siliceux
Cépages	Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot Blanc : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon
Élevage	Rouge : 15 à 18 mois - Blanc : 12 mois - Barriques neuves : Rouge : 50 % - Blanc : 30 %
Second vin	Étoile de Bergey

Présidente : Sylviane Garcin - Directeur général : Paul Garcin

Château Haut-Bergey 69, cours Gambetta - BP n°2 - 33850 Léognan

GPS : Latitude : 44.726659 - Longitude : -0.610342

Tél. +33 (0)5 56 64 05 22 - Fax +33 (0)5 56 64 06 98

info@vignoblesgarcin.com - www.vignoblesgarcin.com