



CHATEAU HAUT-BERGEY

PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Bergey vin rouge

A.O.C : Pessac - Léognan

Production : 150 000 bouteilles

Surface de la propriété : 70 ha

Surface en production : 34 ha

Sol : Argilo-graveleux

Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot /
Petit verdot

Densité de plantation : 7 150 pieds / ha

Culture des sols : Méthode traditionnelle, sans
herbicide

Protection du vignoble : raisonnement
global écologique pour la pérennité des sols et de
l'environnement.

Vendange : Manuelle, par tris successifs.

Cuvier : Cuves inox thermorégulées 80/120 hl

Age des barriques : Barriques de chêne français
renouvelées par tiers.

Elevage : 14 à 16 mois

Collage : non collé ou collé traditionnellement au
blanc d'oeuf selon le millésime.

Directeur : Paul Garcin

Maître de Chai : François Prouteau

Directrice de Culture : Anne-Laurence De Gramont

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard

Château Haut Bergey - BP2 - 33850 Léognan - tel: +33 556 640 522 - fax: +33 556 640 698

www.chateauhautbergey.com - info@vignbolesgarcin.com