

## CHÂTEAU HAUT BERNASSE



# Plaisirs du vin

## Colomiers

### Accords mets et vins

Il se mariera avec grâce à un foie gras poêlé mais également fera un accord original avec des asperges.

### Détails

**Domaine** : Château Haut-Bernasse  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2016  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 1,50 L  
**Cépages** : Sémillon, Muscadelle  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Monbazillac  
**Nom du Vigneron** : Romain Claveille

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo limoneux  
**Cépage** : 70% Sémillon 30% Muscadelle  
**Vendange** : Manuelles  
**Vinification** : Cuve inox & barriques

### Dégustation

**Robe** : Robe jaune paille aux reflets or jaune et d'une brillance de cristal.

**Nez** : Son nez porte la signature du château, de la pêche jaune confiturée mêlée harmonieusement à de l'abricot confit, accompagnée par une touche subtile d'amande et de fleur d'acacia.

**Bouche** : La bouche est riche et aérienne à la fois on retrouve les arômes fruits confiturés et floraux du nez. On retrouve également sur ce vin de la fraîcheur signature du millésime mais aussi du terroir.

## 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.

