

RAVINDRA MONBAZILLAC 2016 BLANC LIQUOREUX 150CL

CHÂTEAU HAUT BERNASSE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Les vignes sont âgées de 50 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Nous effectuons une taille en cordon de Royat pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies. Un effeuillage et un éclaircissage a été effectué afin de bien aérer les grappes et obtenir un développement homogène du botrytis.

- 70% Semillon
- 30% Muscadelle

Accords mets et vins

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

Détails

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 1,50 L

Cépages : Muscadelle

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Romain Claveille

Domaine : Château Haut-Bernasse

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Monbazillac

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.



Plaisirs du vin
Albi