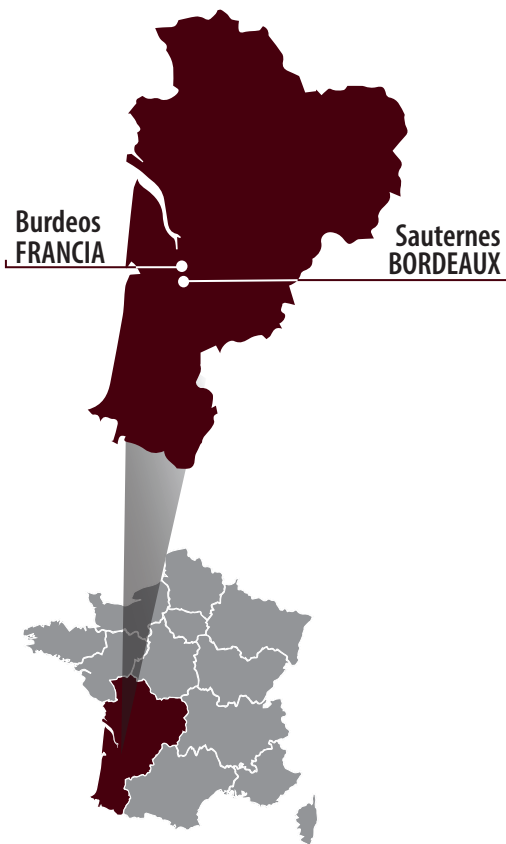


CHÂTEAU HAUT-BERGERON SAUTERNES D.O. 2018

Sémillon, Sauvignon Blanc & Muscadelle



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

La historia de prestigio comienza con Jacques de Bergeron adquiriendo la propiedad en 1773, su pasión por la naturaleza, interés por diferentes tipos de árboles y plantas le conduce a entre 1796 realizar pruebas de todo tipo de vid. Dando creación al método Bergeron que aun se encuentra en uso en la actualidad en el Valle.

Desde 2014, ha vuelto la fermentación alcohólica en barrica (de 15 días a 3 semanas) para Haut-Bergeron, Farluret y Fleur des Pins Sec. Esta técnica ancestral aporta más estructura y complejidad al vino, con un roble más integrado.

Desde 1820 este blanco dulce de guarda es el trabajo apasionado de nueve generaciones con una selección de terruños histórico, distinguida por su equilibrio, esta añada obtuvo, entre otros premios, la Gran Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas 1998.

NOTAS DE CATA

Vino color parrá obscura brillante. Vino muy refinado, tonos de vainilla, durazno y miel. Percepción de melocotón y frutas pasadas, muy largo en la boca, excelente equilibrio.

Se puede disfrutar como aperitivo, jugando con el contraste dulce-salado. Así será el acompañante ideal de 'foie gras', queso roquefort, carnicerías y platos picantes.

Vinícola / Enólogo:
Château Haut-Bergeron
Hervé Lamothe

Grados de Alcohol:
13% Alc.

Cépage:
90% Sémillon
8% Sauvignon Blanc
2% Muscadelle

Temperatura de Consumo:
5-7°C.

Vinificación:
Fermentación en barricas de roble, el 50% de ellas nuevas.
Crianza de entre 18 y 22 meses en barricas de roble con rellenos regulares y trasiegos poco frecuentes.