



CHÂTEAU HAUT-BACALAN

A.O.P. Pessac-Léognan

Quintessence de notre vignoble de Pessac, ce cru alliant puissance et raffinement dévoile une complexité aromatique dominée par les fruits noirs, quelques épices douces, de subtiles nuances florales et des notes empyreumatiques.

The quintessence of our vineyard of Pessac, this Cru combining power and refinement reveals an aromatic complexity dominated by black fruits, some sweet spices, subtle floral nuances and empyreumatic notes.



APPELLATION Pessac-Leognan	APPELLATION Pessac-Leognan
SUPERFICIE DU VIGNOBLE 8ha	VINEYARD SIZE 8ha
SOL Graves argileuses compactes	SOIL Compact gravels and ferric clay
ENCEPAGEMENT Rouge : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot Taille : Guyot double / Densité de plantation : 10 000 pieds/ha	GRAPE VARIETIES Red : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot Double Guyot pruning / Planting density : 10 000 vines/ha
AGE MOYEN DU VIGNOBLE Rouge : 20ans	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD Rouge : 20years
CONDUITE DU VIGNOBLE Culture raisonnée	VINEYARD MANAGEMENT Sustainable farming
VINIFICATION Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier cuvaision 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées Elevage 12 mois en barriques neuves	VINIFICATION Hand harvested per plot - rigorous selection and sorting of the grapes in the cellar. Fermentation for 3 or 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats Aging for 12 months in new oak barrels
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE Rouge : 20 000 bouteilles	AVERAGE ANNUAL PRODUCTION Red : 20 000 bottles
ACCORDS METS-VIN Viandes rouges goûteuses, grillées, poêlées ou en sauce, plats mijotés, gibiers et fromage	FOOD PAIRING Tasty red meat, grilled, roasted or with sauce, stewed dishes, game and cheeses



SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –
33750 Beychac et Caillau
Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr