



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

SOIL
Clayey gravels

ENCEPAGEMENT
55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Taille : Guyot double
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

GRAPE VARIETIES
55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Double Guyot pruning
Planting density : 10 000 vines/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE
20ans

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD
20years

CONDUITE DU VIGNOBLE
Culture raisonnée

VINEYARD MANAGEMENT
Sustainable farming

VINIFICATION
Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier
cuvaïson 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage 18 mois en barriques neuves

VINIFICATION
Hand harvested per plot - rigorous selection 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
20 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION
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*