



L'Îlot Haut-Bergeron

Une parcelle unique

Sauternes

“

Ce vin provient d'un parcellaire de 4 hectares unique à Sauternes acquis en 1990. Situé sur une île du Ciron, rivière célèbre dans l'appellation, il subit de façon privilégiée toutes les influences climatiques idéales au développement de la pourriture noble.

Des vendanges toujours très précoces offrent un style très frais avec des notes florales et d'agrumes. Un Sauternes plutôt moderne à déguster jeune sur le fruit.

”

Encépagement

80% Sémillon
20% Sauvignon

Terroir

Sol : argilo calcaire
Sous-sol : calcaire, roche dure

Age des vignes et densité

30 ans
7 500 pieds/ha

Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

Conduite du vignoble

Taille courte en éventail
Eclaircissage de printemps
Enherbement
Fumure organique à base de
compost végétaux



Récolte et rendement

Manuelle 3 à 4 passages
20 hl/ha

Vinification

En cuve inox thermorégulée du-
rant 3 à 4 semaines environ

Élevage

10 à 12 mois sous bois
Ouillages réguliers
Soutirages peu fréquents

Mise en bouteille

10 à 12 000 bouteilles
avec notre matériel

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Petit négoce - Exploitation

Conseils de dégustation

8 à 10 °C au moment du service.



Ce vin se déguste en apéritif, avec du foie gras poelé, ou des coquilles Saint-Jacques. L'Îlot de Haut-Bergeron est à consommer de préférence sur son fruit et sa fraîcheur dans ses premières années.

