

CHÂTEAU BERTINERIE



CATALOGUE
2018

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE BLANC



ENCÉPAGEMENT : 100% Sauvignon - (vieilles vignes)

CONTENANCE : 75 cl ou 37.5 cl ou 1.5L ou 3L

RENDEMENT MOYEN : 42 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main avec tri sélectif des baies saines.

VINIFICATION : Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 20 à 25 heures environ, pressurage pneumatique, débouillage, fermentation alcoolique 100% en barriques de chêne neuves sans intervention sur la température.

ELEVAGE : Elevage sur lies fines en barriques avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Ce cru réuni toutes les qualités des grands vins blancs de garde. Nez de miel et d'acacia, la fraîcheur des arômes de pamplemousse et d'ananas souligne une belle concentration. La finale est ample, grasse et équilibrée.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Apéritif, foie gras, poissons fins, homards, St-Jacques, viandes blanches. Servir entre 10 et 13 °C.

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE ROUGE



ENCÉPAGEMENT : 40% Cabernet Sauvignon - 60% Merlot - (vieilles vignes)

CONTENANCE : 75 cl ou 37.5 cl ou 1.5L ou 3L

RENDEMENT MOYEN : 44 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main, tri sélectif.

VINIFICATION : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 30 à 40 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et mise à l'écart des vins de presse destinés au second vin. Fermentation malolactique en cuves.

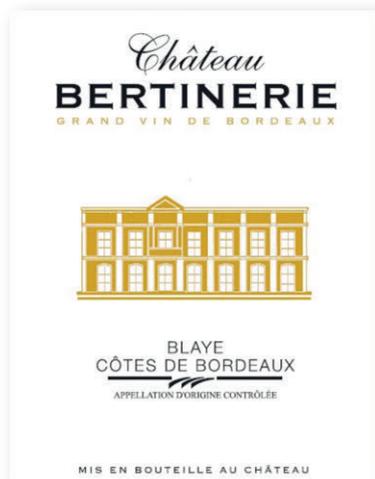
ELEVAGE : 90% de la cuvée sont élevés en barriques neuves pendant 12 mois environ puis encore 6 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois. Assemblage, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Magnifique cuvée, avec une bouche ample et volumineuse, des tanins mûrs, profonds et très soyeux couronnent cet assemblage entre la puissance du merlot et la finesse du cabernet sauvignon. L'élevage en barriques a su révéler la noblesse des tanins et l'élégance que l'on est en droit d'attendre d'un grand cru.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Viandes rouges, gibiers, plats en sauce, viande rouges, fromages. Servir entre 18 et 20 °C.

CHÂTEAU BERTINERIE

BLANC



ENCÉPAGEMENT : 100% Sauvignon

CONTENANCE : 75 cl ou 37,5 cl

RENDEMENT MOYEN : 53 hl/ha

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage manuel.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main avec tri sélectif des baies saines.

VINIFICATION : Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 15 heures environ, pressurage pneumatique, débouillage, fermentation alcoolique 100% en cuves avec thermorégulation autour de 20 °C.

ELEVAGE : Elevage sur lies fines en cuves pendant 6 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Arômes de cassis, de feuilles de menthe et de pêche blanche. Deux caractéristiques rares dans un vin blanc sont ici réunies : une grande fraîcheur aromatique équilibrée par une belle longueur en bouche.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Fruits de mer, huîtres et tous poissons. Servir entre 10 et 13 °C.

CHÂTEAU BERTINERIE

ROUGE



ENCÉPAGEMENT : 60% Merlot, 30% Cab. Sauvignon, 10% Cab. Franc.

CONTENANCE : 75 cl ou 37,5 cl

RENDEMENT MOYEN : 50 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main avec tri.

VINIFICATION : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 25 à 30 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte associés aux meilleurs vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

ELEVAGE : 90% de la cuvée sont élevés en barriques de un an d'âge pendant 12 mois environ puis encore 3 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois. Assemblage, collage, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Vin de garde, il est rond et puissant, aux arômes de petits fruits rouges soutenus par une agréable structure en bouche mise en valeur par un élevage traditionnel en barriques.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Magret, confit, viandes rouges, grillades, fromages. Servir entre 18 et 20 °C. Dégustation idéale entre 3 et 5 ans.

CHÂTEAU MANON DES BRUMES BLANC



ENCÉPAGEMENT : 100% Sauvignon

CONTENANCE : 75 cl

RENDEMENT MOYEN : 53 hl/ha

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage manuel.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main avec tri sélectif des baies saines.

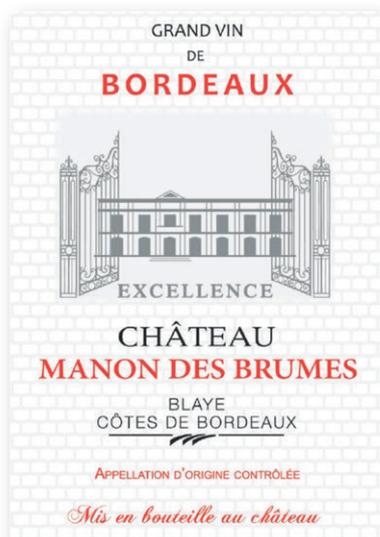
VINIFICATION : Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 15 heures environ, pressurage pneumatique, débouillage, fermentation alcoolique 100% en cuves avec thermorégulation autour de 20 °C.

ELEVAGE : Elevage sur lies fines en cuves pendant 6 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Arômes de cassis, de feuilles de menthe et de pêche blanche. Deux caractéristiques rares dans un vin blanc sont ici réunies : une grande fraîcheur aromatique équilibrée par une belle longueur en bouche.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Fruits de mer, huîtres et tous poissons. Servir entre 10 et 13 °C.

CHÂTEAU MANON DES BRUMES ROUGE



ENCÉPAGEMENT : 60% Merlot - 15% Cab. Sauvignon - 25% Cab. Franc.

RENDEMENT MOYEN : 50 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main.

VINIFICATION : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 15 à 20 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

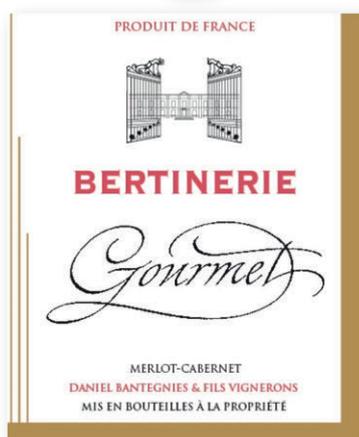
ELEVAGE : Elevé en cuve afin de conserver la fraîcheur des arômes puis quelques mois en barriques pour l'affinage. Soutirage toutes les 4 semaines. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Le fruité du merlot le rend gourmand, souple et généreux. Ses tanins sont très agréables et participent à sa rondeur.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Viandes rouges, grillades, volailles, fromages. Servir entre 18 et 20 °C.

BERTINERIE GOURMET

ROUGE



VIN DE FRANCE

ENCÉPAGEMENT : 40% Merlot, 30% Cab. Sauvignon, 30% Cab. Franc.

CONTENANCE : 75 cl

RENDEMENT MOYEN : 60 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main.

VINIFICATION : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 10 à 15 jours à basse température (24/25°C). Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

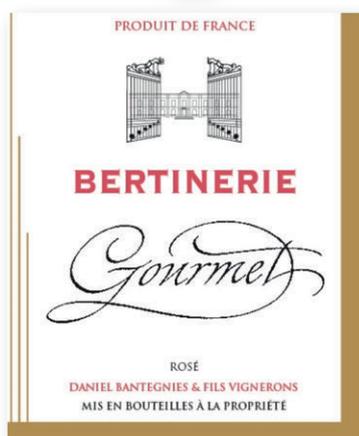
ELEVAGE : En cuve pendant 6 mois puis afin de conserver la fraîcheur des arômes et la finesse des tanins. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Très joli vin rouge présentant beaucoup de fraîcheur au nez, couleur grenat, bouquet de fruits rouges, attaque très souple, ronde et gouleyante. Bonne longueur avec finale douce et soyeuse. Véritable gourmandise avec cuisine méditerranéenne.

CONSEILS DE CONSOMMATION : Viandes rouges, grillades, charcuterie, pizza, fromages. Servir entre 18 et 20 °C.

BERTINERIE GOURMET

ROSÉ



VIN DE FRANCE

ENCÉPAGEMENT : 40% Merlot - 30% Cab. Sauvignon - 30% Cab. Franc.

CONTENANCE : 75 cl

RENDEMENT MOYEN : 60 hl/ha.

SUIVI PARCELLAIRE DU VIGNOBLE : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage

PROTECTION DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée.

MODE DE CUEILLETTE : Vendange à la main.

VINIFICATION : Eraflage total, mise en cuve de fermentation puis saignée après quelques heures de macération afin d'obtenir la fameuse couleur « Œil de perdrix ». fermentation alcoolique en cuves sous contrôle de température aux environ de 18°C.

ELEVAGE : En cuve pendant 6 mois puis afin de conserver la fraîcheur des arômes. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

NOTES DE DÉGUSTATION : Frais et vif au nez, de pureté cristalline, il éveille les papilles avec des arômes de fraîcheur aux notes de petits fruits rouges. La bouche est moelleuse, ronde et suave avec une pointe d'acidité qui en fait un vrai « vin de soif ».