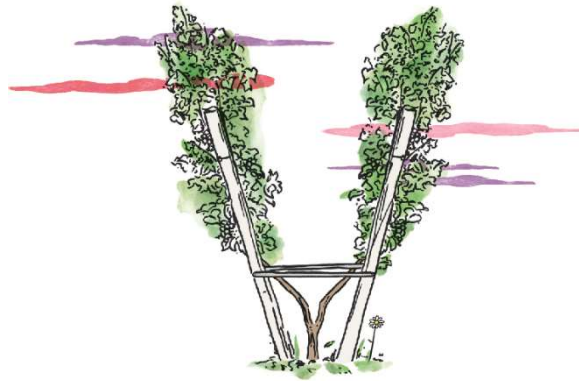


VIGNOBLE BERTINERIE

GRAND VIN DE BORDEAUX



LE PLUS GRAND VIGNOBLE DE FRANCE CULTIVÉ EN LYRE



la culture en lyre



HVE 3

Pourquoi TOUT le vignoble Bertinerie est cultivé en Lyre ?

Meilleure exposition des raisins : *Vins plus complexes et tanins plus fins*

Récolte manuelle : *Vendange triée et sélectionnée*

Augmentation de la surface foliaire : *Meilleure maturité, régulation de la vigueur*

Vigne plus aérée : *Protection raisonnée du vignoble plus efficace*

Equivalence d'une vigne à 10 000 pieds/ ha Type GCC : *Vins plus charnus, plus concentrés*

TARIFS 2026 CLIENTS PRIVÉS

Valable du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2026. L'application du présent tarif est soumise à l'acceptation de nos conditions générales de ventes valable en France métropolitaine.

Vendangé à la Main

Les Super Premium



GRAND VIN



CHÂTEAU

HAUT BERTINERIE



SCORE :
93 Points

SCORE :
95 Points

Cépage : 60% Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon , 15 % Malbec (Vieilles vignes)

Rendement Moyen : 44 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri des baies saines.

Vinification : sélections parcellaires, éraflage total, macération et fermentation alc. sous contrôle des temp. entre 2 et 5 semaines selon le potentiel du raisin. Sélection des vins de goutte uniquement.

Élevage : 90% de la cuvée est élevé en barriques neuves pendant 12 mois puis 6 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois.

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.

Les vieilles vignes

	PRIX (€ TTC)	
2018/19/20	75 cl	16,90
2023/24		
2019	37,5 cl	9,10
2024		
2020	150 cl	34,80
2020	300 cl	95,00

Cépage : 100% Sauvignon

Rendement Moyen : 42 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri des baies saines.

Vinification : Macération pelliculaire, débouillage sans SO2, fermentation alcoolique en barriques neuves.

Élevage : Sur lies fines en barriques avec bâtonnages réguliers pendant 11 mois. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

Notes de dégustation : 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.

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Vendangé à la Main



Les Premium

Château

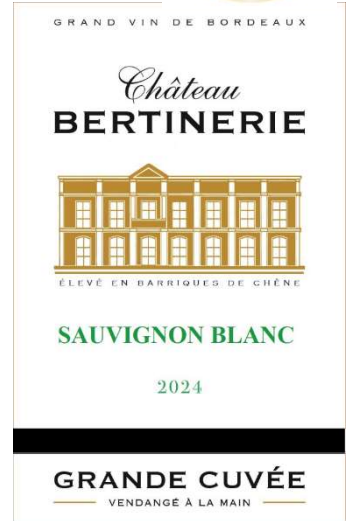
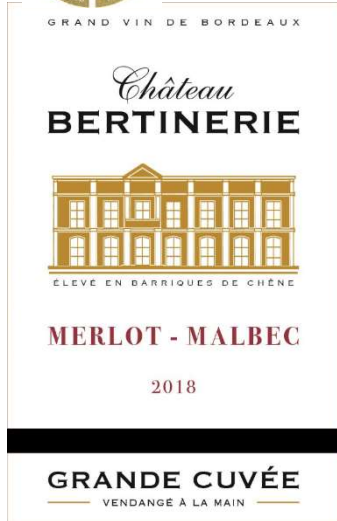
BERTINERIE

GRANDE CUVÉE

VENDANGÉ À LA MAIN

	PRIX (€ TTC)	
2018/19/20	75 cl	13,50
2024		
2018	37,5 cl	7,25

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Cépage : 70% Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 20% Malbec

Rendement Moyen : 50 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri sélectif des baies saines

Vinification : Sélections parcellaires, éraflage total, macération et fermentation alc. sous contrôle des temp. entre 2 et 5 semaines selon le potentiel du raisin. Sélection des vins de goutte et des meilleures presses.

Élevage : 90% de la cuvée sont élevés en barriques d'un an pendant 12 mois environ puis encore 3 mois en cuves. Soutirages 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.

Cépage : 100% Sauvignon

Rendement Moyen : 53 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri sélectif des baies saines.

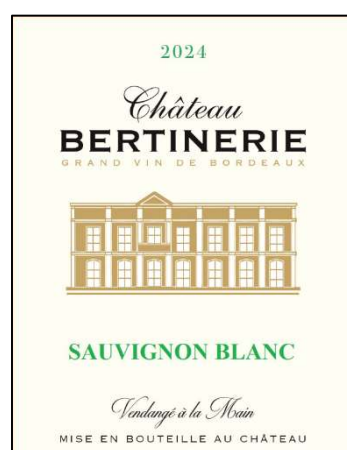
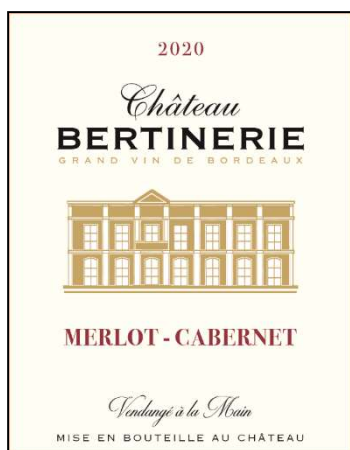
Vinification : Macération pelliculaire, débouillage sans SO2, fermentation alcoolique en barriques d'un an.

Élevage : Élevage sur lies fines en barriques avec bâtonnages réguliers pendant 8 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteille par nos soins.

Notes de dégustation : Arôme 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.

TARIF PARTICULIERS: PAR CARTONS DE 6 BOUTEILLES PANACHABLES ; VALABLE DU 1ER JANVIER 2026 AU 31 DECEMBRE 2026; TRANSPORT POUR 6 à 18 BLLES = 30 € ; TRANSPORT POUR 24 BLLES = 12 € ; TRANSPORT OFFERT POUR 30 BLLES ET PLUS. L'APPLICATION DU PRÉSENT TARIF EST SOUMISE À

Les Classiques



	PRIX (€ TTC)	
2020/22	75 cl	9,90
2024/25		

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépage : 70% Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon , 5% Cabernet franc

Rendement Moyen : 50 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri sélectif des baies saines.

Vinification : Sélections parcelaires, éraflage total, macération et fermentation alc. sous contrôle des temp. entre 2 et 5 semaines selon le potentiel du raisin.

Elevage : 90% de la cuvée est élevé en barriques de 2 vins pendant 12 mois puis 6 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois.

Notes de dégustation : Joli vin rouge frais et fruité, il présente une belle couleur pourpre. Nez de petites baies rouges comptées de cerise et de cassis. En bouche, il est croquant et soyeux, avec une finale où dominent les arômes de fruits noirs.

Cépage : 100% Sauvignon

Rendement Moyen : 55 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri sélectif des baies saines

Vinification : Macération pelliculaire, débouillage sans SO2, fermentation alcoolique en cuve à 20°C.

Elevage : Elevage sur lies fines, bâtonnages en cuves pendant 5 mois.

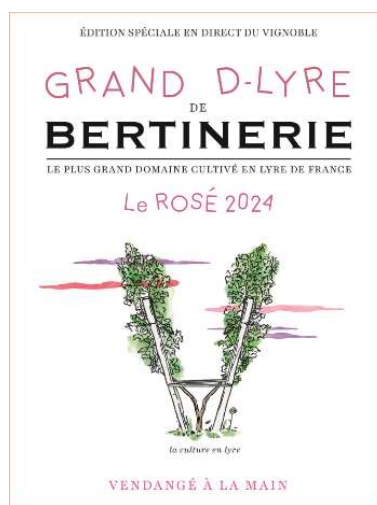
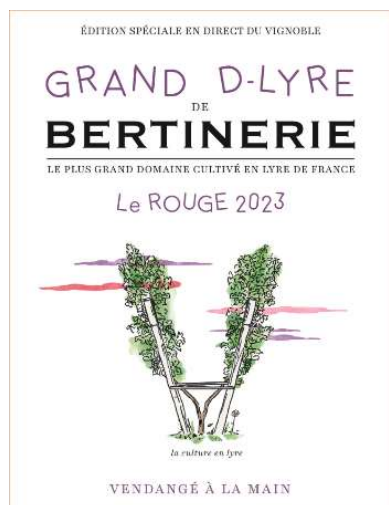
Notes de dégustation : Très équilibré et éclatant de fraîcheur, sa vivacité en fait un vin idéal à l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons grillés.



Vendangé à la Main

GRAND D-LYRE

Des vins pour ceux qui aiment « LE VIN »
VIN DE FRANCE



Duel de fruits rouges et de fruits noirs
sur lit de fraîcheur habité par une gourmandise
indécente, risqué d'addiction . . .

	PRIX (€ TTC)	
Le Rouge 2023	75 cl	7,90
Le Rosé 2024		

Bouquet de fleurs blanches et roses,
teinté de bonbon Anglais,
accent aivré mais grande classe . . .

Valable du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2026. L'application du présent tarif est soumise à l'acceptation de nos conditions générales de ventes valable en France métropolitaine.

Le vin du Quotidien

PETIT D-LYRE

10 Litres

BAG in BOX 5 Litres & 10 Litres

5 Litres

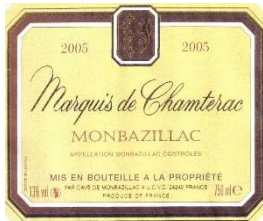
VIN DE FRANCE



Description : Le fruité du Merlot le rend gourmand, souple et généreux, le Cabernet Sauvignon lui apporte beaucoup de finesse et d'élégance, l'ensemble en fait un vin gouleyant.

Vendangé à la Main

	PRIX (€ TTC)	
2023	5 Litres	23,00
2023	10 Litres	45,00



LE LIQUOREUX :

Marquis de Chamterac

	PRIX (€ TTC)	
2022	75 cl	13,50

Description : Servir entre 8° et 10° en apéritif ou sur dessert. Idéal avec foie gras. Fruité et nerveux, arôme de miel. (AOC Monbazillac).

RECOMPENSES INTERNATIONALES NOTES/100

CHÂTEAU

HAUT BERTINERIE

Grand Vin rouge 2018:

DECANTER WORLD WINE AWARDS **93** Pts

Andreas LARSSON Best World's best sommelier : **92** Pts

MARKUS DEL MONEGO Best World's best sommelier : **90** Pts

JAMES SUCKLING : **90** Pts

WEINVERSTAND ULRICH SAUTTER : **91** Pts

WINE WORDS & VIDEO TAPE **90** Pts

FALSTAFF **89** Pts

JAPAN SAKURA AWARD : **Gold Medal**

Grand Vin rouge 2019 :

VINOUS Neal MARTIN : **92** Pts

WINE DOCTOR : **91** Pts

MARKUS DEL MONEGO World's Best Sommelier: **90** Pts

PERSWEIJN R. DE GROOT : *****(*)**

JAMES SUCKLING : **90** Pts

JANCIS ROBINSON : **15/20**

Grand Vin rouge 2020 :

WEINVERSTAND : **92** Pts

Adrian Van VELSEN : **91** Pts

MARKUS DEL MONEGO World's Best Sommelier: **91** Pts

WINE DOCTOR : **91** Pts

YVES BECK : **90** Pts

B. BURTSCHY : **89** Pts

SCORES Grand Vin blanc 2023 :

EXTRAPRIMA: **91** Pts

Vert de Vin : **91** Pts

Andreas LARSSON World's Best Sommelier : **90** Pts

SCORES Grand Vin blanc 2024 :

50 Great Whites of the world 2025 : **97** Pts

Andreas LARSSON World's Best Sommelier : **91** Pts

Bernard BURTSCHY : **93** Pts

EXPRIMA : **91** Pts

Vinum : **90** pts

MARKUS DEL MONEGO World's Best Sommelier: **90** Pts

Yves BECK : **90** Pts



Frantz BANTEGNIES, vigneron



VIGNOBLE BERTINERIE

33620 CUBNEZAIS - FRANCE

Tél : +33 5 57 68 70 74 - www.chateaubertinerie.com

contact@chateaubertinerie.com



Eric BANTEGNIES, vigneron