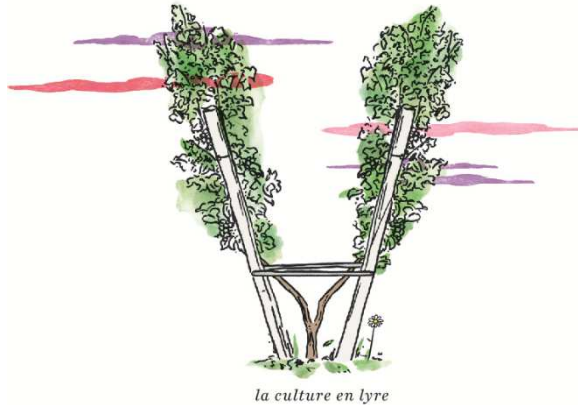


VIGNOBLE BERTINERIE

GRAND VIN DE BORDEAUX



LE PLUS GRAND VIGNOBLE DE FRANCE CULTIVÉ EN LYRE



HVE 3

Pourquoi TOUT le vignoble Bertinerie est cultivé en Lyre ?

Meilleure exposition des raisins : *Vins plus riches 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 2025 CLIENTS PRIVÉS

Valable du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024. 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



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 parcelaires, 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.

Elevage : 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	75 cl	16,50
2022		
2019	37,5 cl	8,90
2023		
2020	150 cl	34,00
2020	300 cl	95,00

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépage : 100% Sauvignon

Rendement Moyen : 42 hl/ha.

Protection du vignoble : HVE 3

Vendange : Manuelle avec tri des baies saines.

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

Elevage : 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.

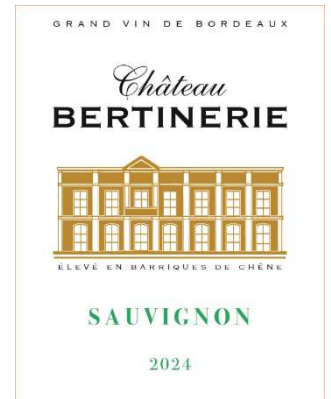
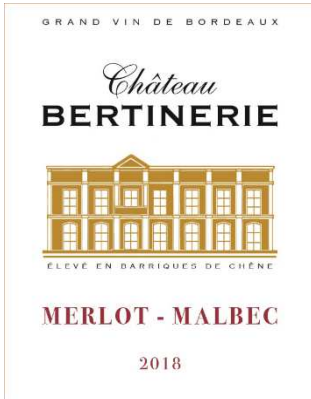
Vendangé à la Main

Les Premium

Château BERTINERIE GRANDE CUVÉE

	PRIX (€ TTC)	
2018/19	75 cl	12,50
2023/24		
2018	37,5 cl	6,90
2023		

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 parcelaires, 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.

Elevage : 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.

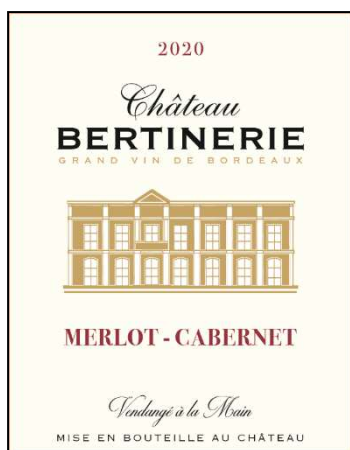
Vinification : Macération pelliculaire, débourbage sans SO2, fermentation alcoolique en barriques d'un an.

Elevage : Elevage 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.

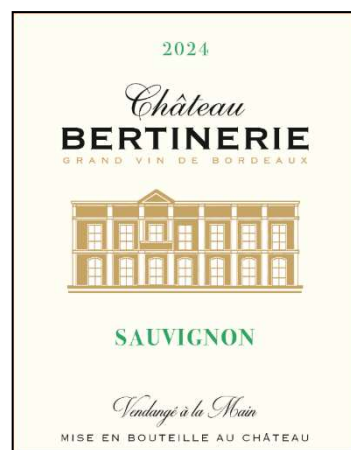
TARIF PARTICULIERS: PAR CARTONS DE 6 BOUTEILLES PANACHABLES ; VALABLE DU 1ER JANVIER 2025 AU 31 DECEMBRE 2025; TRANSPORT POUR 6 à 18 BLLES = 30 € ; TRANSPORT POUR 24 BLLES = 12 € ; TRANSPORT OFFERT POUR 30 BLLES ET PLUS. L'APPLICATION DU PRÉSENT TARIF EST SOUMISE À

Les Classiques



	PRIX (€ TTC)	
2020	75 cl	9,90
2023/24		

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.

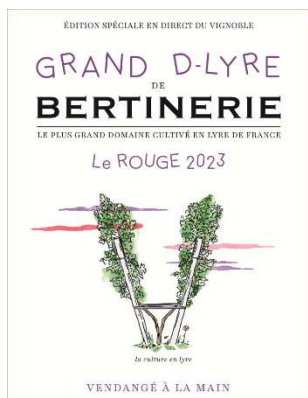
Elevage : Elevage sur lies fines, bâtonnages en cuves pendant 5 mois.

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



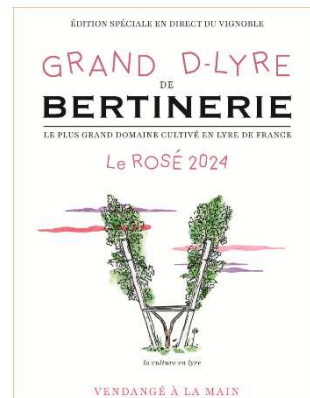
Des vins pour ceux qui aiment « LE VIN »

VIN DE FRANCE



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

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



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

Valable du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024. L'application du présent tarif est soumise à l'acceptation de nos conditions générales de ventes valable en France métropolitaine.

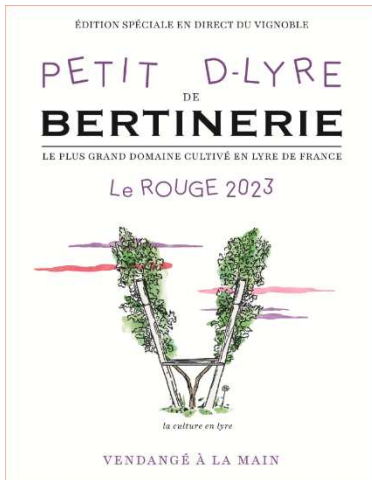
Le vin du Quotidien

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)	
2018	75 cl	11,90

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

**CHÂTEAU
HAUT BERTINERIE
RECOMPENSES INTERNATIONALES
Notes / 100**

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 :

WEINVERSTRAND : **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

Grand Vin blanc 2022 :

DECANTER WORLD WINE AWARDS **95** Pts
WINE DOCTOR : **91** Pts
JAMES SUCKLING : **90** Pts
Adrian Van VELSEN : **89** Pts
MARKUS DEL MONEGO World's Best Sommelier: **89** Pts
Mundus Vini : **Gold Medal**

Grand Vin blanc 2023 :

ANDREAS LARSSON World's Best Sommelier : **90** Pts
EXTRAPRIMA : **90** Pts



Frantz BANTEGNIES, vigneron



VIGNOBLE
BERTINERIE

33620 CUBNEZAIS - FRANCE
Tél : + 33 (0)5.57.68.70.74 - Fax : +33 (0)5.57.68.01.03
contact@chateaubertinerie.com



Eric BANTEGNIES, vigneron