

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU HAUT BERNONES

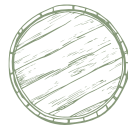
AOC HAUT MEDOC



Situé dans le village de Cussac-Fort-Medoc, à côté de Saint-Julien, Château Haut-Bernones est un très beau vignoble de 15 hectares, dont les origines remontent à plus de 200 ans. Le bâtiment principal est de style néo-classique, construit en 1782, et appartient à la famille Ruton depuis 1948.



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
15,5 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermo-régulées. Cuvaision de 3 semaines minimum. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété



47 % Cabernet Sauvignon.
53% Merlot.



Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 17 / 18 °C. Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accorde avec des viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, vieux gouda.



MILLESIME 2023 : Or Paris 2025.

MILLESIME 2022 : Or Paris 2024.

MILLESIME 2021 : Or Féminale 2025, Silver Bordeaux 2025.

MILLESIME 2020 : Médaille d'Argent Paris 22, 2** guide Hachette 24.

MILLESIME 2018 : 90 Decanter 2022.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com