



# 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.

