



# CHÂTEAU HAUT-BACALAN

## A.O.P. Pessac-Léognan

Quintessence de notre vignoble de Pessac, ce cru alliant puissance et raffinement dévoile une complexité aromatique dominée par les fruits noirs, quelques épices douces, de subtiles nuances florales et des notes empyreumatiques.

The quintessence of our vineyard of Pessac, this Cru combining power and refinement reveals an aromatic complexity dominated by black fruits, some sweet spices, subtle floral nuances and empyreumatic notes.

黒い果実、スイートスパイスや花や樽由来の複雑な香り。  
力強く上品なペッサクの典型的なブドウ園。

APPELLATION  
Pessac-Leognan

APPELLATION : アペラシオン  
Pessac-Leognan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE  
8ha

ペサックーレオニャン  
VINEYARD SIZE : 栽培面積  
8ha

SOL  
Graves argileuses compactes

SOIL : 土壌  
Compact gravels and ferric clay  
砂利と鉄分を含む粘土質

ENCEPAGEMENT

Rouge : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot  
Taille : Guyot double / Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

GRAPE VARIETIES : ブドウ品種

Red : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot  
Double Guyot pruning / Planting density : 10 000 vines/ha  
メルロ55%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、プティ・ヴェルド5%

AGE MOYEN DU VIGNOBLE  
Rouge : 20ans

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

Rouge : 20years  
樹齡 : 20年

CONDUITE DU VIGNOBLE  
Culture raisonnée

VINEYARD MANAGEMENT  
Sustainable farming  
サスティナブル農法

VINIFICATION

Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier  
cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées  
Elevage 12 mois en barriques neuves

VINIFICATION

Hand harvested per plot - rigorous selection and sorting of the grapes  
in the cellar. 手摘み - セラーで厳密に選果  
Fermentation for 3 or 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats  
Aging for 12 months in new oak barrels  
ステンレスタンクで3~4週間発酵。12ヶ月新樽熟成。

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE  
Rouge : 20 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Red : 20 000 bottles  
年間生産量 : 20,000本

ACCORDS METS-VIN

Viandes rouges goûteuses, grillées,  
poêlées ou en sauce, plats mijotés, gibiers et fromage

FOOD PAIRING

Tasty red meat, grilled,  
roasted or with sauce, stewed dishes, game and cheeses  
赤身肉のグリル、ロースト、ソース添え、シチュー、  
狩猟した肉やチーズと共に。



*SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –  
33750 Beychac et Caillau  
Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr*