



# 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 APPELLATION : アペラシオン

Pessac-Leognan Pessac-Leognan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE VINEYARD SIZE : 栽培面積

8ha 8ha

SOL SOIL : 土壌

Graves argileuses compactes Compact gravels and ferric clay  
砂利と鉄分を含む粘土質

ENCEPAGEMENT GRAPE VARIETIES : ブドウ品種

Rouge : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Red : 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Taille : Guyot double / Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Double Guyot pruning / Planting density : 10 000 vines/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

Rouge : 20ans Rouge : 20years

樹齡 : 20年

CONDUITE DU VIGNOBLE VINEYARD MANAGEMENT

Culture raisonnée Sustainable farming  
サステイナブル農法

VINIFICATION VINIFICATION

Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier  
cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées

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

Elevage 12 mois en barriques neuves

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 AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Rouge : 20 000 bouteilles Red : 20 000 bottles

年間生産量 : 20,000本

ACCORDS METS-VIN FOOD PAIRING

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

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*