

2016

LE HAUT-MÉDOC DE
Haut-Bages
LIBÉRAL
HAUT-MÉDOC



LE HAUT-MÉDOC DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

2016

APPELLATION HAUT-MÉDOC

CLAIRE VILLARS-LURTON, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL, A ACQUIS CE VIGNOBLE EN 2007. LES VIGNES SONT D'UN SEUL TENANT ET SONT SITUÉES SUR LA COMMUNE DE VERTHEUIL, AU NORD DE PAUILLAC.

LE VIN EST ÉLABORÉ AU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL, GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 À PAUILLAC. IL BÉNÉFICIE AINSI DE TOUTES LES INFRASTRUCTURES ET DU SAVOIR-FAIRE D'UNE PROPRIÉTÉ CLASSÉE.

CLAIRE VILLARS-LURTON A ENTREPRIS UNE REFONTE TOTALE DE L'OUTIL DE VINIFICATION ET ORIENTE SA GESTION DU VIGNOBLE VERS UNE VITICULTURE DURABLE. LE CRU EST DÉSORMAIS EN COURS DE CERTIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET EN BIODYNAMIE.

Le nez est gourmand aux notes de fruits des bois, de cassis et de griottes. En bouche, l'attaque est vive, fraîche et salivante. Une explosion de saveurs fruitées et vanillées. La structure est bien présente, les tanins ronds et délicats qui en disent long sur la bonne garde de ce vin. Chapelle de Haut-Bages Libéral 2016 est un millésime riche, en finesse et en harmonie.

LE VIGNOBLE

9 hectares de sol argilo-calcaire

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire et sur-mesure
(adaptée en matériel, durée et en températures)

Macération avec apport d'un gaz neutre pour stimuler des mouvements en douceur.

Remontage d'un volume/jour.

24 jours de macération.

Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

LES CEPAGES

60 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage
en barriques

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Thomas BONTEMPS
Consultant œnologue: Éric BOISSENOT

