



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2023

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

En 2023, le temps a été clément dans le Médoc, favorisant une croissance végétative régulière et sans interruption. Les conditions météo printanières et les pluies modérées ont été bénéfiques, assurant un bon potentiel de production jusqu'aux vendanges. Malgré un été chaud et sec, les maturités ont atteint des niveaux intéressants grâce à une fin de mois d'août particulièrement chaud. Les pluies de septembre ont apporté un soulagement aux Cabernet Sauvignon en fin de récolte, leur redonnant de la fraîcheur.

LE VIGNOBLE

30 hectares dont la moitié sur des graves argilo-calcaire le long de l'estuaire et l'autre moitié de graves profondes sur le plateau de Bages.
10 000 pieds / ha

RENDEMENT

53 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
24 jours de macération à 20-24°C, avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pas de remontage.
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie & Agroforesterie

ASSEMBLAGE

86% Cabernet sauvignon
14% Merlot

L'ÉLEVAGE

16 mois dont
40% en Barriques neuves,
40% Barriques d'un vin
20% en cuves diamants
ovoïdes et amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur Technique : Thomas Bontemp
Oenologue conseil : Eric Boissenot

Dates des vendanges

Début le 12 Septembre 2023 et
Se termine le 30 Septembre 2023

pH : 3,48

Alcool : 13,5%

SO2t : 34 mg/l