

ARGUMENTAIRE COMMERCIAL ET TECHNIQUE

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

MILLÉSIME 2024



LA PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

LE MOT DU MILLÉSIME

L'ampleur du fruit.

LE MOT DE CLAIRE VILLARS-LURTON, PROPRIÉTAIRE

« La souplesse des tanins du millésime 2024 est obtenue grâce à nos travaux en Biodynamie. Les tanins sont la défense de la plante et ces derniers sont plus complexes, plus précis et plus vivants quand la plante doit se défendre par elle-même. Grâce à la vie ramenée dans les sols et à l'agroforesterie, 4 hectares de nos vignes vivent au milieu des arbres, la symbiose entre vigne, couverts végétaux et arbres s'opère. »

LES CHIFFRES CLÉS DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

- **94%** de Cabernet-Sauvignon, qui dévoilent un fruit éclatant marqué par des notes de cerises fraîches. Salinité et énergie se sont alliées pour parfaire l'élégance du millésime 2024.
- **20%** de l'assemblage est vieilli en cuves diamants, ces cuves ovoïdes en béton, qui soutiennent la fraîcheur et l'ampleur du fruit, renforcent l'éclat du vin.
- **20 ans** que nos travaux en agriculture régénérative ont débuté. Aujourd'hui complétés par 4 hectares de vignes plantés en agroforesterie, l'élégance des tanins et l'ampleur du fruit obtenus ne font que nous convaincre de poursuivre notre engagement.

LES ARGUMENTS DE VENTE DU MILLÉSIME 2024

L'EXCELLENCE D'UN PAUILLAC EN AGROFORESTERIE À DÉCOUVRIR DÈS MAINTENANT

Le primeur 2024 de Château Haut-Bages Libéral promet d'offrir aux consommateurs la très belle découverte **d'un grand terroir à un excellent rapport qualité-prix.**

L'AMPLEUR DU FRUIT DE HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

- **Un Cabernet-Sauvignon pur et raffiné** : ce millésime 2024 révèle toute la puissance du Cabernet-Sauvignon, avec des notes de cerises fraîches et de fruits rouges éclatants. L'attaque est souple et généreuse, suivie d'une texture veloutée qui évolue en une ampleur élégante.



- **Une salinité unique, propre à son terroir** : l'élevage, dont 20% en cuves diamants, sait mettre en valeur la salinité et la minéralité si caractéristiques du vignoble de Haut-Bages Libéral, dont la moitié repose sur des sols calcaires.

- **Des tanins élégants**, reflet de l'engagement profond de Haut-Bages Libéral envers la viticulture régénérative, la biodynamie et plus particulièrement l'agroforesterie depuis plus de 20 ans.

LES INFORMATIONS TECHNIQUES DU MILLÉSIME 2024

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

30 hectares de graves argilo- calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.

LES DATES DE VENDANGES DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

Du 24 Septembre 2024 au 4 Octobre 2024.

L'ASSEMBLAGE DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

- 94 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Merlot
- 1 % Cabernet Franc

LA VINIFICATION DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

Vinification parcellaire. 23 jours de macération entre 18°C à 24°C avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

L'ÉLEVAGE DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

18 mois dont 40% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin, 20% en cuves ovoïdes.

LE RENDEMENT DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL EN 2024

30 hl/ha.

LES NOTES DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2024

Commentaire de dégustation (50 mots) : Château Haut-Bages Libéral 2024 offre une expression pure du Cabernet Sauvignon, avec des arômes subtils de fruits rouges frais, de cerises fraîches. L'attaque est souple et ample, les tanins fins et poudrés apportent densité et élégance, tandis que la finale saline révèle l'identité calcaire du terroir de Haut-Bages Libéral.

Œil : rubis profond, brillant.

Nez : fruits rouges, cerises fraîches, touche minérale.

Bouche : attaque souple et généreuse, texture veloutée, ampleur élégante, tanins fins, finale fine marquée par une belle salinité et une longueur remarquable.