



商业与技术资料

Château Haut-Bages Libéral

2024年份

2024年份介绍

年份关键词

果实的丰盈。

业主

Claire

Villars-Lurton

的话

“2024年份单宁的柔和得益于我们在生物动力法上的努力。单宁是植物的自我防御机制，当植物需要自行防御时，单宁会变得更加复杂、精准且充满活力。得益于我们为土壤注入的生命力和 agroforesterie（林农复合系统），4公顷的葡萄藤生活在树木之间，实现了葡萄藤、覆盖植被和树木之间的共生。”

Château Haut-Bages Libéral 2024 的关键数据

- 94%的赤霞珠（Cabernet Sauvignon），展现出明亮果香，带有新鲜樱桃的香气。咸感与活力共同成就了2024年份的优雅。
- 20%的混酿在“钻石罐”中陈酿，这些混凝土卵形罐保持了果香的新鲜与丰盈，增强了葡萄酒的光彩。
- 我们的再生农业实践始于20年前。如今又有4公顷葡萄园实行林农复合系统，所酿葡萄酒中单宁的优雅与果香的丰盈让我们更加坚定地走在这条可持续的道路上。

2024年份销售要点

探索一款实践农林复合农业的卓越波雅克佳酿，即刻可享2024年份期酒，承诺为消费者带来物超所值的优质风土佳酿。

2024年份奥巴芝利贝拉的果香丰盈

- 纯净且雅致的赤霞珠：2024年份展现出赤霞珠的强劲魅力，散发新鲜樱桃与明快红色水果的香气。
- 独特的风土咸鲜感：其中20%在钻石型酒罐中熟成，凸显该酒庄半数葡萄园位于石灰岩土壤上的典型咸鲜与矿物质风味。



- 优雅细腻的单宁：彰显奥巴芝利贝拉对再生农业、生物动力法，特别是农林复合农业的坚定承诺。

2024年份的技术信息

Château Haut-Bages Libéral 葡萄园

位于酒庄周围的30公顷黏土-石灰岩砾石土壤，以及巴日耶高原上的深层砾石土壤。

Château Haut-Bages Libéral 2024的采收日期

2024年9月24日至2024年10月4日。

Château Haut-Bages Libéral 2024的混酿比例

- 94% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)
- 5% 梅洛 (Merlot)
- 1% 品丽珠 (Cabernet Franc)

Château	Haut-Bages	Libéral	2024的酿造工艺
分区酿造。浸渍期为23天，温度控制在18°C至24°C之间，同时注入惰性气体促进液体自然流动，从而实现柔和而均匀的萃取。采用垂直压榨，以确保对压榨酒的细致处理。			

Château Haut-Bages Libéral 2024的陈酿方式

18个月，其中40%为全新橡木桶，40%为使用过一次的橡木桶，20%为蛋形混凝土罐。

Château Haut-Bages Libéral 2024的产量

30 百升/公顷。

2024年份的品鉴笔记

品鉴评语 (50字)：

Château Haut-Bages Libéral 2024 纯粹展现了赤霞珠的风采，散发出清新红色水果和新鲜樱桃的细腻香气。入口柔和而宽广，细腻如粉的单宁赋予酒体密度与优雅，咸味的余韵揭示了其石灰岩风土的特性。

颜色：深邃的宝石红，闪亮。

香气：红色水果、新鲜樱桃、带有矿物感的气息。

口感：入口柔和慷慨，质地如天鹅绒般顺滑，果味饱满而优雅，单宁细腻，余韵咸鲜持久，展现出非凡的长度。