

2017

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



LE HAUT-MÉDOC DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

2017

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 frais et fruité. De subtils arômes de petits fruit rouges (cassis, grenade) se mêlent avec une pointe de vanille et de cacao poudré.

L'attaque est souple avec des tanins fondus et une fraîcheur bien intégrée. Sans excès.

La bouche présente un fruit clair et net et une impression globale plutôt harmonieuse.

LE VIGNOBLE

5,5 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

100 % 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

