



CHÂTEAU

2022

HAUT-BAGES LIBÉRAL

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

« NOTES DE CERISES ROUGES TRÈS
GOURMANDES. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

94-96 Pts

« DIVINEMENT DOUX ET
CARESSANT EN BOUCHE. »

LE FIGARO

94-95 Pts

LA VIGNE

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

RENDEMENT

45 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification intraparcellaire.
24 jours de macération à 20°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.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie & Agroforesterie

L'ASSEMBLAGE

87% Cabernet sauvignon
13% Merlot

L'ÉLEVAGE

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

L'ÉQUIPE

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

Dates des vendanges

Merlot : du 12 au 15 Septembre

Cabernet-Sauvignon : du 16 au 30 Septembre

Petit Verdot : Autour du 23 Septembre

pH : 3,54

Alcool : 13,9%