

# VERKAUFS- UND TECHNISCHE UNTERLAGEN CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL JAHRGANG 2024

## PRÄSENTATION DES JAHRGANGS 2024

### DAS STICHWORT DES JAHRGANGS

Die Fülle der Frucht.

### DAS WORT VON CLAIRE VILLARS-LURTON, EIGENTÜMERIN

„Die Geschmeidigkeit der Tannine des Jahrgangs 2024 verdanken wir unserer biodynamischen Arbeit. Die Tannine sind die Verteidigung der Pflanze – sie werden komplexer, präziser und lebendiger, wenn die Pflanze sich selbst schützen muss. Dank des neu belebten Bodens und der Agroforstwirtschaft wachsen 4 Hektar unserer Reben mitten unter Bäumen – eine Symbiose zwischen Rebe, Begrünung und Bäumen entsteht.“

### DIE WICHTIGSTEN ZAHLEN ZU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

- 94 % Cabernet Sauvignon, der eine strahlende Frucht mit frischen Kirschnoten offenbart. Salzigkeit und Energie vereinen sich, um die Eleganz des Jahrgangs 2024 zu vollenden.
- 20 % der Cuvée reifen in sogenannten „Diamant“-Gärbehältern – eiförmigen Betonbottichen –, die die Frische und Fülle der Frucht unterstützen und den Glanz des Weins verstärken.
- Seit 20 Jahren verfolgen wir einen regenerativen Ansatz in der Landwirtschaft. Heute ergänzt durch 4 Hektar Reben in Agroforstwirtschaft überzeugt uns die so gewonnene Eleganz der Tannine und Fruchtfülle, unseren Einsatz konsequent fortzuführen.

## VERKAUFSARGUMENTE FÜR DEN JAHRGANG 2024

### DIE EXZELLENZ EINES PAUILLAC IN AGROFORSTWIRTSCHAFT JETZT ZU ENTDECKEN

Der Primeur 2024 verspricht den Verbrauchern die großartige Entdeckung eines herausragenden Terroirs mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

### DIE FÜLLE DER FRUCHT VON HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024

- Ein reiner und raffinierter Cabernet Sauvignon: Dieser Jahrgang 2024 offenbart die ganze Kraft des Cabernet Sauvignon mit Noten von frischen Kirschen und leuchtenden roten Früchten.
- Eine einzigartige Salzigkeit, typisch für sein Terroir: Der Ausbau — davon 20 % in Diamant-förmigen Tanks — unterstreicht die salzigen und





mineralischen Noten, die für das Weingut Haut-Bages Libéral so charakteristisch sind, dessen Rebflächen zur Hälfte auf Kalksteinböden liegen.

- Elegante Tannine, Ausdruck des tiefen Engagements von Haut-Bages Libéral für regenerative Landwirtschaft, Biodynamik und insbesondere Agroforstwirtschaft.

### **TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN JAHRGANG 2024**

#### **DAS WEINGUT VON CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL**

30 Hektar Ton-Kalk-Kiesböden rund um das Anwesen und tiefe Kiesböden auf dem Bages-Plateau.

#### **DIE ERNTE DATEN FÜR CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024**

Vom 24. September 2024 bis zum 4. Oktober 2024.

#### **DAS ASSEMBLAGE VON CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024**

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

#### **DIE VINIFIKATION VON CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024**

Parzellenweise Vinifikation. 23 Tage Mazeration bei Temperaturen von 18°C bis 24°C, mit neutralem Gas, das Bewegungen anregt, um eine sanfte und gleichmäßige Extraktion zu erzielen. Vertikale Pressung für besondere Sorgfalt bei den Pressen.

#### **DAS AUSBAU VON CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2024**

18 Monate, davon 40 % in neuen Barriques, 40 % in Barriques eines vorherigen Jahrgangs, 20 % in ovalen Behältern.

#### **DER ERTRAG VON CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL IM JAHR 2024**

30 hl/ha.

### **NOTIZEN ZUM JAHRGANG 2024**

**Verkostungsnotiz (50 Wörter):** Château Haut-Bages Libéral 2024 bietet eine pure Expression des Cabernet Sauvignon, mit subtilen Aromen von frischen roten Früchten und Kirschen. Der Einstieg ist weich und großzügig, die feinen und pudrigen Tannine verleihen Dichte und Eleganz, während das salzige Finale die kalkhaltige Identität des Terroirs von Haut-Bages Libéral offenbart.

**Auge:** Tiefes, glänzendes Rubinrot.

**Nase:** Rote Früchte, frische Kirschen, mineralische Note.

**Mund:** Weicher und großzügiger Einstieg, samtige Textur, elegante Fülle, feine Tannine, ein schönes, salziges Finale und bemerkenswerte Länge