



LA FLEUR DE HAUT-BAGES LIBERAL

PAUILLAC

2ND VIN DE CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

La famille Libéral, fondatrice du domaine dès le début du XVIIIe siècle, a réuni, génération après génération, les meilleurs terroirs de Pauillac. Ce superbe vignoble va retrouver sa jeunesse lorsqu'en 1960, la famille Cruse se porte acquéreur de la propriété. Les Cruse vont lancer un programme de replantation des vignes. En 1855, le Château Haut Bages Libéral est classé Cinquième Cru. Depuis l'arrivée de la famille Villars en 1983, ce superbe vignoble a retrouvé progressivement son lustre d'antan. Claire Villars Lurton, qui dirige de nos jours Château Haut Bages Libéral, a entrepris une refonte complète du chai et a mis en valeur le terroir par une viticulture respectueuse de l'environnement.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Superficie	5 ha
Âge du vignoble	15 ans
Densité	10000 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 80% Merlot : 20%
Rendement moyen	45hl/ha
Terroir	Graves, Calcaire, Argile
Garde	10 ans
Service	17 °C

Image: img

Vinification

Vendanges manuelles. Vinifications traditionnelle en cuve inox et béton thermo-régulées. Cuvaison de 18 à 21 jours. Elevage de 12 mois en barriques.

Dégustation

Une belle densité aromatique. Le nez présente des arômes de fruits noirs et rouges, et des notes grillées. En bouche, on note un beau volume et une bonne longueur. La finale est élégante. Un bel équilibre général qui classe 2011 parmi les millésimes classiques.

Accords mets vin

a marier avec: Pigeonneau rôti au genièvre, gigot de chevreuil aux marrons, fromage de l'abbaye de Belloc.