



## Château Haut-Bages Libéral 2018

Dans le verre, le vin se présente dans un rouge foncé noble avec des reflets violets et un léger éclaircissement des bords. Ce vin puissant et concentré a une acidité modérée qui lui confère une délicieuse fraîcheur. Le nez est expressif et précis avec des notes de bois précieux, de réglisse, de cassis et de confiture de mûres ainsi qu'une délicate touche de tabac et une fine minéralité. En bouche, une structure à la fois puissante et soyeuse avec des arômes de cerises noires.

Producteur	Château Haut-Bages Libéral
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	302688
Accord mets et vins	Fromage, Plats de poisson raffinés, Volaille, Cuisine française, Bœuf
Avis	James Suckling 97/100 Decanter 92/100



### Vinification

La fermentation a lieu dans une cuve en béton, puis le vin est élevé pendant 16 mois dans 40% de fûts de chêne français neufs.

### Terroir

Sols argilo-calcaires.

### Histoire





---

Les vignes du Château Haut-Bages Libéral se trouvent à proximité immédiate du Château Latour. Au milieu des années 1970, toutes les vignes ont été renouvelées. Les vins ont été massivement sous-estimés pendant des années et sont encore aujourd'hui réservés à un cercle d'amateurs.

