

# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2023

## LE VIGNOBLE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.  
10 000 pieds / ha.

## LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie et Agroforesterie

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
24 jours de macération à 20-24°C, avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pas de remontage.  
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

## DATES DES VENDANGES

Début le 12 Septembre 2023  
Fin le 30 Septembre 2023



## L'ASSEMBLAGE

86% Cabernet-Sauvignon  
14% Merlot

## L'ÉLEVAGE

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

## L'ÉQUIPE

Propriétaire :  
Claire Villars-Lurton  
Directeur Technique :  
Thomas Bontemps  
Œnologue Conseil :  
Éric Boissenot

**RENDEMENT** 53 hecto / ha

**ALCOOL** 13,5 %

**PH** 3,48