



# CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2022

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

## LE VIGNOBLE

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

## 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 6 au 16 Septembre  
Cabernet-Sauvignon : Du 16 au 26 Septembre

pH : 3,54

Alcool : 13,9%