PAUILLAC 2018 LA FLEUR DE HAUT-BAGES LIBÉRAL (SECOND DE CH. HAUT-BAGES LIBÉRAL)

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive gauche
Cépage(s) :	70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Belle robe sombre à reflets grenat. Nez ouvert et complexe évoquant de jolis fruits mûrs, des notes minérales de graphite et un soupçon d'arômes boisés. En bouche, il possède des tanins très soyeux, une bonne concentration en milieu de bouche et une finale précise et équilibrée. Un vin très réussi, reflétant le terroir exceptionnel (argilo-calcaire et graves profondes) de la propriété. Un vignoble d'exception et une bouteille qui tient toutes ses promesses.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec un carré d'agneau, un filet de bœuf ou un magret de canard.

Commentaires du sommelier :

Le Château Haut-Bages Libéral fait aujourd'hui figure de référence sur l'appellation Pauillac. Né au 18ème siècle, puis classé Grand Cru en 1855, il est aujourd'hui propriété de Claire Villars-Lurton pour qui le terroir est la base d'un grand vin et auquel elle porte la plus grande attention. La conversion vers une viticulture bio est en cours et le premier millésime labellisé AB sera 2019. Issu des jeunes vignes du Château et d'une majorité de Merlot dans son assemblage, La Fleur de Haut-Bages Libéral incarne à merveille le profil d'un second vin. Déjà très agréable dans la jeunesse et sans austérité, ce grand vin évoluera favorablement sur au moins une dizaine d'année. L'élevage de 12 mois a lieu pour 60% en barriques neuves, d'un ou deux vins. 40% sont élevés en cuves ovoïdes. Il apporte une belle

Puissance