

Le Rosé de Vertheuil

Fiche Technique

2016

Fait au Château Haut-Bages Libéral - 5ième Grand Cru Classé en 1855

Le Rosé de Vertheuil est élaboré au Château Haut-Bages Libéral, 5ième Cru Classé en 1855. Les vignes sont situés à proximité du village de Vertheuil, à l'ouest de Saint-Estèphe. Le vignoble est en cours de certification en Agriculture Biologique et en biodynamie ; tout comme les autres propriétés de Claire Villars Lurton.

Le vin est une belle illustration d'un savoir-faire reconnu et il bénéficie des installation modernes d'une propriété classée.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Thomas Bontemps
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie du vignoble	0,5 hectares
Nature du sol	argilo-calcaire
Age des vignes	35 ans
Densité	6500 à 10 000 pieds/ha
Rendement	1,5 kg /pied
Culture	En cours de certification Agriculture Biologique et en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage, débouillage et fermentation en cuve inox
Assemblage	100 % variétés bordelaises
Production	680 cols
Conservation	1



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Après un début de saison compliqué, avec un hiver très humide et doux à la fois. Les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés et riches en couleur.

Les vendanges de la propriété ont commencé le 27 septembre et se sont terminées le 19 octobre 2016.

DEGUSTATION

Le nez est d'une grande finesse. C'est un très joli bouquet de fleurs et de fruits frais. On y trouve des notes de rose, de groseille et poivre.

En bouche, le vin est rond et gras. La fraîcheur est bien intégrée et rend le vin très agréable à boire. La finale est douce et longue.

Le Rosé accompagnera merveilleusement la viande blanche, la charcuterie et vos salades. Vous pouvez également l'apprécier à l'apéritif.