

Le Rosé de Vertheuil

Fiche Technique

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

2017

Le Rosé de Vertheuil est élaboré au Château Haut-Bages Libéral, 5ième Cru Classé en 1855. Les vignes sont situées 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 installations 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, débourageage et fermentation en cuve inox
Assemblage	100 % variétés bordelaises
Production	1000 cols
Conservation	1 an



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'année a commencé avec un hiver plutôt sec et des températures contrastées : froides puis finalement douces ; ce qui a provoqué un cycle végétatif précoce. Les gelées d'avril n'ont pas impacté le vignoble car le fleuve a joué son rôle de régulateur climatique. La douceur de mai et juin accentue la précocité de la croissance végétative. Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales. Les vendanges étaient précoces.

2017 a donné un rosé équilibré, aromatique et avec une belle rondeur.

DEGUSTATION

Le nez est un joli bouquet d'arômes de fruits d'été frais et mûrs, de fleurs (pétales de rose) et un légère pointe d'épices.

La bouche est ronde et souple. Une fraîcheur douce qui rappelle celle de la pêche blanche mûre.

Un rosé fait d'équilibre, de rondeur, de fruité et de fraîcheur. Un vin qui accompagnera agréablement vos apéritifs et repas d'été.