

# Le Rosé de Vertheuil

Fiche Technique

2018

*Vinifié 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 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, débouillage et fermentation en cuve inox
Assemblage	100 % variétés bordelaises
Production	1000 cols
Conservation	1 an



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2018 a commencé difficilement car le printemps fut humide et la pression phytosanitaire exceptionnelle. Finalement l'été a bénéficié d'un très belle ensoleillement. Pour notre vignoble en biodynamie, l'attention a été permanente. Notre travail quotidien a porté ses fruits car nous avons pu maintenir nos rendements et les raisins étaient d'une grande qualité.

Les baies sont très aromatiques et les tanins enveloppés.

## DEGUSTATION

Notre rosé 2018 a une belle couleur rose saumoné. Son nez présente d'intense notes fruitées, qui s'accroissent en bouche. Des arômes de fruits rouges : de fraise, cerise et raisin. Quelques notes de fruits à chair blanche.

Le croquant du fruit s'amplifie en bouche et en s'alliant à la fraîcheur, il donne un vin avec un bel équilibre. C'est le rosé parfait pour vous accompagner tout au long de l'été.