

Le Rosé de Vertheuil

Fiche Technique

2019

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.

Ce rosé de pressée est une belle illustration d'un savoir-faire reconnu et il bénéficie des installations modernes d'une propriété classée.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON	En cours de certification	
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		
Culture	En cours de certification Agriculture Biologique et en biodynamie		
Vendanges	Manuelles		
Vinification	Pressurage, débouillage et fermentation en cuve inox		
Assemblage	100 % merlot		
Production	1000 cols		
Conservation	1 an		



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2019 est une année qui a été marquée par un bel été.

L'ensoleillement et la chaleur ont stimulé la maturité des raisins et la fraîcheur des nuits du mois d'août ont préservé leur belle palette aromatique.

Quelques pluies salutaires estivales ont limité la pression hydrique et elles ont permis une homogénéité de la véraison.

Les moûts sont très aromatiques et au final, le vin présente une fraîcheur agréable et est bien intégrée à l'ensemble.

DEGUSTATION

La robe est très claire, gris pâle avec des reflets framboises. Le nez est fruité avec des arômes de fruits d'été à chaire blanche et de petits fruits rouges.

L'attaque est souple, avec un milieu de bouche assez rond et une bonne acidité qui allonge la finale. Alliés à une belle complexité aromatique et à un joli équilibre, le vin est très agréable à boire.