



Château de la Haute Libarde



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Côtes de Bourg | Bordeaux



Cépages

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Cabernet Franc (5%), Malbec (5%)



Producteur

Famille Schweitzer à Bourg (33710)



Commentaire

Cette région vallonnée bordée par l'estuaire de la Gironde présente un charme particulier. Leur belle couleur et leurs arômes de fruits rouges rendent les vins des Côtes de Bourg uniques capables d'un long vieillissement. Les 10 hectares du domaine Haute-Libarde qui reposent sur un sol argilo-calcaire à Bourg Sur Gironde sont la fierté de M. Denis Levraud. Vinification selon la tradition bordelaise avec une fermentation alcoolique naturelle, maîtrise des températures, longue cuvaison (18 jours), 2 remontages par jour pendant toute la fermentation. Ces démarches permettent d'extraire au maximum la qualité des fruits : couleur, arômes et structure. L'élevage du vin se fait ensuite en fût de chêne dont un tiers de bois neuf pendant 12 mois.



Dégustation

A l'œil, le château de la Haute Libarde montre une belle robe d'un rouge brillant. Son nez intense présente des arômes de fruits rouges auxquels s'ajoutent des notes grillées et vanillées. Son attaque est franche et ses tanins bien présents. Ce vin, bien structuré, offre une finale soyeuse.



Formats et conditionnements

Demi-bouteille (37,5cl) - Carton de 12
Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2020