



ACQUISTATO IL

Château Haut-Bages Liberal Pauillac Grand Cru Classé 2020

Freschezza, potenza ed eleganza



Pauillac è una regione vinicola di grande prestigio, terra di vini rossi di alta qualità. Merito di un terroir eccezionale e dell'uso predominante del Cabernet Sauvignon che qui, su suoli prevalentemente ghiaiosi, trova un habitat ideale. A Pauillac, inoltre, si trovano diversi château prestigiosi, tra cui Château Haut-Bages Libéral, capaci di dar vita ogni anno a vini caratterizzati da un profilo aromatico complesso e una notevole capacità di invecchiamento. In questo caso l'assemblaggio di base è composto dal 72% di Cabernet Sauvignon e da Merlot per la parte restante. La vinificazione avviene in modo parcellare e personalizzato, ed è caratterizzata da frequenti rimontaggi per estrarre colore e tannini e da una pressatura verticale particolarmente soft. Al termine della trasformazione, il vino matura per circa 16 mesi, suddiviso tra barrique ed anfore. Freschezza, potenza ed eleganza sono le parole chiave di Château Haut-Bages Libéral. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet ampio con evidenti note di frutta rossa e scura, accompagnate da sentori di sottobosco e richiami di liquirizia e vaniglia, dovute all'affinamento in legno. In bocca è avvolgente ed equilibrato, caratterizzato da tannini maturi e setosi, con belle note minerali e speziate. Lungo e piacevole è anche il finale che prolunga per diversi secondi il piacere di ogni sorso. Buono oggi, questo Pauillac non ha certo fretta di essere stappato. Per alcuni anni sarà in grado di evolvere in bottiglia, in attesa che la serata sia quella giusta. Menù tutto a base di carne, con piatti saporiti e dal carattere lievemente speziato.

All'inizio del XVIII secolo, Château Haut-Bages Libéral apparteneva alla famiglia Libéral, finì conoscitori della regione di Bordeaux che nel corso del tempo hanno riunito i migliori terroir di Pauillac. Nel 1983, poi, questo Grand Cru di Pauillac è passato di mano, venendo acquisito dalla famiglia Villars. A loro spetta il merito di aver investito nel rinnovo dell'azienda, riportando lo Château ad antico splendore. Nel frattempo sono stati riprogettati in chiave moderna i processi di vinificazione e la gestione del vigneto, oggi orientata verso metodi più sostenibili. Nel 2019 l'azienda è stata certificata biologica dal 2019 e contestualmente è iniziato il lungo percorso per una conversione ad agricoltura biodinamica. 30 ettari di vigneti, su terreni di ghiaia di Günzian della Garonna.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo DOC

Provenienza Bordeaux

Uve 72% cabernet sauvignon and 28% merlot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Aromi di ribes nero, buccia d'arancia e chicchi di caffè verde si susseguono in un corpo pieno con tannini medi e rotondi. Finale agrumato, succoso e di rosa canina. Gommoso e intenso. Caratteristica delle vecchie vigne con corteccia e funghi scuri.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821