



## CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

117,25\$

\* Prix de détail suggéré

### Château Haut-Bages Libéral Pauillac Grand Cru classé 2004

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14534960
\$	Prix licencié	101.92\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
📁	Appellation	Pauillac
🌿	Qualité	Grand cru classé
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 70 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 30 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Type de vieillissement	chêne français
🕒	Durée de vieillissement	16 mois

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Libéral, fondatrice du domaine dès le début du 18<sup>e</sup> siècle, a réuni, génération après génération, les meilleurs terroirs de Pauillac. Ce superbe vignoble va retrouver sa jeunesse lorsqu'en 1960, la famille Cruse se porte acquéreuse de la propriété. Les Cruse vont lancer un programme de replantation des vignes. En 1855, le Château Haut Bages Libéral est classé Cinquième Cru.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez précis, aux arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, prunes noires mûres) qui se mêlent à une pointe menthée. En bouche, tanins fins, enrobés d'arômes de mûre et de framboise. Incroyable profondeur. Ce vin s'accorde parfaitement avec un foie de veau poêlé au vinaigre de framboise et baies de cassis ou bien un tournedos Rossini au foie gras de canard frais du Périgord avec sa sauce aux griottes, cassis et framboises.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

La propriété s'étend sur 30 hectares, elle avoisine le Château Latour et longe l'estuaire de la Gironde. Cette proximité du fleuve confère au vignoble de Haut-Bages Libéral une typicité de sol unique par la présence de grès et de schistes. Le vin du Château Haut-Bages Libéral est ainsi d'un caractère minimal qui fait que ces vins sont les seuls de la région de Bordeaux à être classés Grand Cru Classé.

**SYLVAIN GUILBAULT**

(450) 275-1346  
Est du Québec

**LEA FIGOLI**

(450) 822-1363  
Montréal  
**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**KARL DYKHUIS**

(514) 346-2801  
Montréal  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**

(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**

(581) 996-1514  
Est du Québec

**ARNAUD BÉNIER**

(514) 549-7689  
Montréal

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657

renforcer sa singularité.

L'élevage se fait en barrique de chêne français pendant 16 mois. Neuves à 40 %.



Château  
Haut-Bages  
LIBÉRAL  
GRAND CRU CLASSÉ  
PAUILLAC



**- 90 Points -**  
Wine Enthusiast

**17+**  
Jancis Robinson

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal