



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

96,00\$

* Prix de détail suggéré

Château Haut-Bages Libéral Pauillac Grand Cru classé 2016

	Code produit	14955781
\$	Prix licencié	83.52\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Succ. Seul.
🏠	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^e 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 graviers et de galets. Le Château Haut-Bages Libéral hérite ainsi d'un caractère unique qui fait que

ERVAIN GUIBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

FRANÇOIS FLOU
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARÉDYKHUS
(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

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



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

Château
Haut-Bages
LIBÉRAL
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC



- 95 Points -
Vinous

- 92 Points -
Decanter



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