



CÉPAGES

Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc, Petit Verdot

APPELLATION

Haut-Médoc - Cru
Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Plateau de graves fines
sur socle calcaire

Château Liversan 2015

Haut-Médoc - Cru Bourgeois

Château Liversan se situe sur la commune de Saint-Sauveur, à l'ouest de Pauillac. Le vignoble de 51 hectares, d'un seul tenant, évolue sur un terroir de graves sablo-limoneuses en surface, argiles graveleuses avec des fractions de quartz et des fragments calcaires en profondeur avec du calcaire à astérie en fondation.

VINIFICATION

Cuves en inox thermorégulées

ÉLEVAGE

élevage en barriques de chêne français durant 12 à 14 mois avec 25% de barriques neuves, 25% de barriques d'un vin, 25% de barriques de deux vins et 25% en cuves en inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis assez profond.

Nez : Très expressif, léger et boisé avec une belle complexité.

Bouche : Soyeuse, les tanins sont délicats tout en présentant une belle concentration.

ACCORDS METS-VINS

Grillades et plats en sauce, viandes blanches et certains poissons de rivière.

NOTES DE LA RÉCOLTE

28 septembre pour les premiers merlots, 20 octobre pour les derniers Cabernets Sauvignon

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/