



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, 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 2016

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

Le raisin est sublime, les fermentations se déroulent au gré du travail de nos chapeaux qui jour après jour, libèrent leur couleurs, arômes et tanins.

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 limpide rouge opéra aux premiers reflets tuilés. Nez de fruits noirs confit et pruneau. Un vin élégant, aux tanins soyeux, avec un bois parfaitement fondu et utilisé pour soutenir la trame tannique naturelle. Belle persistance aromatique délicate.

ACCORDS METS-VINS

S'accordera très bien avec une un chapon farci aux marrons, un velouté de butternut automnale ou un gigot d'agneau aux champignons.

NOTES DE LA RÉCOLTE

du 3 au 25 octobre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/