



CÉPAGES

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot

APPELLATION

Haut-Médoc

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Regroupement de
graves sablo-limoneuses
en surface. Le dessous
se compose d'argiles
graveleuses, de fractions
de quartz et souvent de
fragments calcaires. Le
calcaire à astérie se
retrouve presque en
fondation des 51
hectares.

Les Charmes de Liversan 2016

Haut-Médoc

Les Charmes de Liversan est le "petit-frère" du Château Liversan, portant également le blason aristocratique familial de la famille Polignac. Issu d'une sélection parcellaire -des vignes les plus jeunes- ce vin se distingue par son fruit et son harmonie.

VINIFICATION

Cuves en inox thermorégulées. Extraction par remontages. Un délestage est parfois placé au cœur de la fermentation.

ÉLEVAGE

Elevage en cuves en inox, sous bois (chêne français), pendant 6 à 9 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis pour le benjamin de Liversan, avec quelques reflets nuancés vers le grenat. Belle intensité pour les origines de sol simple, sur sables majoritairement.

Le nez est l'alliance d'arômes d'élevage et de cerise confite. La bouche est ronde, gourmande avec une belle finale portée par le bois qui parachève bien une construction simple

NOTES DE LA RÉCOLTE

Début des vendanges le 20 septembre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/