



CÉPAGES

37 % Merlot, 60 %
Cabernet Sauvignon, 3 %
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.

Château Liversan Haut-Médoc Rouge 2017

Haut-Médoc

VINIFICATION

La vinification reste une extraction douce avec 3 remontages par jour. Nous plaçons un délestage (séparation du jus de son chapeau durant une nuit) quand nous souhaitons chercher une quantité de tanins plus importante. C'est mûr : nous pouvons extraire. Les macérations durent 3 semaines à 30 degrés pour parfaire les extractions et privilégier la rondeur.

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

Les élevages en bois, comme 2016, sont reconduits. Ici aussi nous misons sur un « gonflement » des vins à l'élevage. Au final, nous mettrons en bouteilles 200 hectolitres de moins qu'en 2016, année référence...2017 c'est une vraie réussite à Liversan dans un millésime pas simple.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est violacée, la profondeur moyenne. Le fruit noir et le côté floral rendent le nez plaisant, nous retrouvons ici le côté froid du millésime. La bouche est moelleuse et allongée. Le tanin est mûr donnant l'expression de sol de graves en année fraîche. La finale est ronde avec une allonge modérée.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/