La Fleur de Haut-Bages Libéral, Pauillac



Afkomstig van de jonge wijnstokken van Château Haut Bages Libéral, hier verkocht als tweede wijn, weerspiegelt deze wijn de perfecte combinatie tussen de kracht van een groot terroir en de frisheid van rijkelijk fruit. Hij verleidt door zijn toegankelijkheid en elegantie en biedt een verfijnde introductie tot de wereld van de grote wijnen, met behoud van het minerale en gestructureerde karakter van zijn grote broer. Dit château is eigendom van Claire Villars-Lurton, die ook eigenaar is van de prestigieuze Châteaux Ferrière en Durfort-Vivens.

Oorsprong: De wijngaard strekt zich uit over de heuvels van Bages, ten zuiden van Pauillac, waar de diepe grind- en klei-kalkbodems op een kalksteenmoedergesteente rusten. Dit uitzonderlijke terroir, dat grenst aan de grootste wijngaarden zoals Château Latour en Pichon Baron, profiteert van een optimale natuurlijke drainage en een microklimaat dat wordt beïnvloed door de monding van de Gironde, waardoor de druiven langzaam en harmonieus kunnen rijpen.

Druiven: 80% cabernet-sauvignon & 20% merlot

Vinificatie: De druiven, afkomstig van wijnstokken van +/- minder dan 15 jaar oud, worden met dezelfde zorg gevinifieerd als de grote wijn. Na een handmatige oogst en een strenge selectie vindt de gisting plaats in roestvrijstalen of houten vaten, gevolgd door een rijping in barriques om de tannines te verfijnen en de frisheid van het fruit te behouden. Het domein, dat zich in een omschakelingsfase naar biologische en biodynamische landbouw bevindt, legt de nadruk op respect voor het terroir en de pure expressie van het fruit.

Degustatie: De donkere kleur met granaatrode schitteringen onthult een expressieve neus van rijpe zwarte en rode vruchten, versterkt door subtiele bloemige accenten en een vleugje grafiet. In de mond ontvouwt hij een mooie concentratie, gedragen door zijdezachte tannines en een frisse afdronk, waarin de rondheid van de merlot en de strengheid van de cabernet sauvignon samenkomen.

Bewaarpotentieel: 8-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrild rundvlees, lamsrack met kruiden of gerechten met saus, zoals boeuf bourguignon. Door zijn evenwichtige smaak en structuur past hij ook uitstekend bij gerijpte kazen, zoals cantal of saint-nectaire.