



CHÂTEAU  
**LIVERSAN**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

## CHÂTEAU LIVERSAN HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS ROUGE 2019

Château Liversan est une propriété de 51-ha d'un seul tenant, un plateau de graves unique avec du calcaire en sous sol. Riche de 3 siècles d'histoire, le Cru Bourgeois est situé à Saint-Sauveur, à l'ouest de Pauillac.



### CÉPAGE(S)

55% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

### VIGNOBLE

Les 51 hectares de vigne, d'un seul tenant, se situe sur la commune de Saint-Sauveur. Le vignoble bénéficie d'un climat tempéré et océanique, planté à 9000 pieds par hectare. Le terroir se compose de sols homogènes : en surface, le regroupement de graves.

### TYPE DE SOL

Gravelo-sableux

### VINIFICATION

Vinification en cuves inox thermorégulées de 25 hectolitres à 200 hectolitres. Extraction conduites douces par remontage.

### ÉLEVAGE

Elevage en futs de chaine Français à hauteur de 75%: dans barriques de 225/500 Litres pendant 12 mois. 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barriques d'un vin, 1/3 en barriques de deux vins. 25% du volume élevés en cuves inox thermorégulées.

### RAPPORT DE MILLÉSIME

Du 30 septembre au 14 octobre. Vendange mécanique avec tri embarqué, acheminement gravitaire à la cuve avec tri mécanique (égreneur vibrant) avant encuvage.

### DÉGUSTATION

Le 2019 offre une grande buvabilité dès son jeune âge, avec un vin déjà très soyeux et très aromatique, caractéristiques des sols graveleux de la propriété. Les notes de fruits rouges et noirs amenés par le merlot se fondent parfaitement dans une matrice tannique très fine, avec une fin de bouche sur des arômes de Cassis et réglisse, amenés par le Cabernet Sauvignon.

### ACCORDS

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

### LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE 3

### CONSEILS DE SERVICE

A consommer entre 15°C et 18°C.