

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Blanc 2020

Surface en production :	1 ha
Âge du vignoble :	22 ans
Cépages :	Sauvignon blanc 51% Sémillon 49%
Densité :	7 700 pieds / ha
Mise en bouteille :	Juin 2021
Potentiel de vieillissement :	2022-2025



Sol et sous-sol :	Terroir typique de graves, alluvions millénaires de la Garonne composés de galets, silice, sables grossiers, riche en matière organique. Sous-sol Argilo-calcaire
Vendanges :	Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 26 août au 3 septembre 2020
Vinification :	Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 6 mois, cuves : 80% et 20% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue