



*Château*  
**HAUT-LAGRANGE**

**Rouge 2015 dans la presse**

**Médaille d'Or du Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2019**

Un Pessac de bel équilibre, bien fait, complexe, sa texture veloutée finit fine et fraîche.

**Andreas Larsson - Blindtasted - 90/100**

Dark ruby colour with a purple hue. Floral and perfumed nose with ripe red and dark fruit, kirsch and cassis with an herbal spiciness. Dense palate still youthful texture, some tannic presence but nice sweet fruit with bouquet garni and spice flavours, discreet oak and a long finish.

**James Suckling - 91/100**

Aromas of rose petals and plums follow through to dark berry and currant character. Full body as well as some earth and spices. Juicy and slightly earthy. Drink or hold.

**Guide des Vins DVE - 92/100**

Robe rubis profonde avec des nuances grenat et des reflets sur la cerise burlat, limpide et brillante. Le nez est fin, racé et expressif, parfums de notes de fruits noirs juteux (mûre, myrtille, cassis) à des notes d'élevage qui sont grillées, toastées, et torréfiées. Peu à peu apparaissent des fragrances de zan, de fruits à noyau et aussi des notes fumées, de cannelle et de vanille. Nez évolutif et complexe. En bouche, on a un vin qui fait preuve d'élégance avec une attaque ample et tendre et veloutée qui restitue les petites baies noires juteuses et de réglisse. Si l'évolution est plus étoffée, on a une matière fine et les tanins affichent un très joli grain et une certaine patine. En finale les tanins soulignent la fin de bouche sur une longue finale torréfiée et toastée.

**Jancis Robinson - 16,5/20**

Sweet violet scent and ripe cherry fruit. A touch of milk chocolate too - this is all about generous, ripe fruit - nothing in the slightest bit bitter. A Napa model ? Smooth and polished and well made. Rounded mouthfeel, moderate length.

Drink 2016-2024