

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Rouge 2008

Surface en production : 20 ha
Âge du vignoble : 11 ans
Cépages : Cabernet-Sauvignon 55%
Merlot 45%
Densité : 7 700 pieds / ha
Mise en bouteille : juin 2010
Potentiel de vieillissement : A boire



Sol et sous-sol : Terroir possédant un drainage naturel remarquable grâce à une couche de graves uniformément répartie composée de sable, de graviers, de galets, un cailloutis exceptionnel de quartz, quartzites ocres, blancs, roses... de jaspes, silex, lydiennes. Sous-sol composé de sable, d'argile, d'aliôs, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

Vendanges : Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 25 septembre au 15 octobre 2013

Vinification : Fermentation contrôlée à 29°C. Macération 21 jours. Elevage 18 mois (40% en barriques neuves ; 60% en cuve).

Note de dégustation : Belle couleur rouge vif, nez légèrement toasté, en bouche : équilibré, tanins dans la finesse, souplesse, longueur tout en finesse, légèrement poivrée.

Accord mets-vins : Poisson plancha, viande plancha, viande en sauce, fromage.

Oenologue – conseil : Marie-Laurence Porte, laboratoire d'œnologie Cadillac