

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Blanc 2021

Surface en production :	1 ha
Âge du vignoble :	22 ans
Cépages :	Sauvignon blanc 50% Sémillon 50%
Densité :	7 700 pieds / ha
Mise en bouteille :	Juin 2022
Potentiel de vieillissement :	2022-2027



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 8 au 15 septembre 2021.

Vinification : Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 6 mois, cuves : 85% et 15% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue