

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Blanc 2016

Surface en production : 1 ha
Âge du vignoble : 18 ans
Cépages : Sauvignon blanc 50%
Sémillon 50%
Densité : 7 700 pieds / ha
Mise en bouteille : Juin 2017
Potentiel de vieillissement : 2018-2021



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 septembre au 12 septembre 2016

Vinification : Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 8 mois, cuves : 80% et 20% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Note de dégustation : Nez très fruité sur les fruits exotiques, sur les agrumes, la pêche ainsi que quelques notes florales. En bouche, belle fraîcheur et d'une belle rondeur.

Accord mets-vins : Apéritif, fruits de mer, poissons, fromages (Comté, chèvre...). Desserts de fruits blancs.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue

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