

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Rouge 2011

Surface en production :	7,5 ha
Âge du vignoble :	12 ans
Cépages :	Cabernet-Sauvignon 55% Merlot 45%
Densité :	7 700 pieds / ha
Mise en bouteille :	Avril 2013
Potentiel de vieillissement :	2015 – 2020



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 ocre, blancs, roses... de jaspes, silex, lydiennes. Sous-sol composé de sable, d'argile, d'alias, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

Vendanges : Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 9 septembre au 19 octobre 2011

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

Note de dégustation : Belle couleur cerise, nez de cerise griotte, légèrement toasté. Attaque souple, ample, finale un peu tannique et boisée qui doit évoluer vers une finale souple, élégante.

Accord mets-vins : Poissons grillés, viandes grillées, viandes en sauce un peu relevée, gibier.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue

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