

# Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

## Château Haut-Lagrange Blanc 2014

<b>Surface en production :</b>	1 ha
<b>Âge du vignoble :</b>	16 ans
<b>Cépages :</b>	Sauvignon blanc 50% Sémillon 50%
<b>Densité :</b>	7 700 pieds / ha
<b>Mise en bouteille :</b>	Juillet 2015
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	2016-2019



---

**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 16 septembre 2014

**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 d'agrumes en bouche : fraîcheur, bel équilibre, charnu, finale de fruits exotiques confits. Un vin tout en délicatesse.

**Accord mets-vins :** Apéritif, fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromage : chèvre, comté...

**Viticulteur :** Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue

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