

# Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

---

## Château Haut-Lagrange Rouge 2013

<b>Surface en production :</b>	7,5 ha
<b>Âge du vignoble :</b>	16 ans
<b>Cépages :</b>	Cabernet-Sauvignon 55% Merlot 45%
<b>Densité :</b>	7 700 pieds / ha
<b>Mise en bouteille :</b>	Juillet 2015
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	2015 – 2021



---

**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'aliôs, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

**Vendanges :** Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 30 septembre au 7 octobre 2013

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

---

**Note de dégustation :** Fruit très présent au nez. En bouche un fruit croquant, beaucoup de fraîcheur.

**Accord mets-vins :** Apéritif, poissons et viandes grillées, desserts aux fruits rouges.

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

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