

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Blanc 2018



Surface en production :	1 ha
Âge du vignoble :	20 ans
Cépages :	Sauvignon blanc 50% Sémillon 50%
Densité :	7 700 pieds / ha
Mise en bouteille :	Juin 2019
Potentiel de vieillissement :	2020-2023



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 29 août au 4 septembre 2018

Vinification : Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 6 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