

# Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

---

## Château Haut-Lagrange Rouge 2012

**Surface en production :** 7,5 ha  
**Âge du vignoble :** 15 ans  
**Cépages :** Cabernet-Sauvignon 55%  
Merlot 45%  
**Densité :** 7 700 pieds / ha  
**Mise en bouteille :** Juillet 2014  
**Potentiel de vieillissement :** A boire



---

**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, silice, lydienne. Sous-sol composé de sable, d'argile, d'illite, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

**Vendanges :** Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 20 septembre au 9 octobre 2012

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

---

**Note de dégustation :** Charmeur, avec beaucoup de rondeur. Belle évolution en bouche, expressif pour finir sur des notes de fruits rouges bien mûrs. Finale très longue.

**Accord mets-vins :** Salades (peu assaisonnées), poissons grillés, viandes rouges grillées ou rôties.

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

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