

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Blanc 2019



| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Surface en production : | 1 ha |
| Âge du vignoble : | 21 ans |
| Cépages : | Sauvignon blanc 50% Sémillon 50% |
| Densité : | 7 700 pieds / ha |
| Mise en bouteille : | Août 2020 |
| Potentiel de vieillissement : | 2021-2024 |



| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 9 septembre au 14 septembre 2019 |
| 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. |

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viticulteur : | Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue |
| Œnologue – conseil : | Alain Raynaud, œnologue Consultant, Marie-Laurence Porte, œnologue du laboratoire de Cadillac |