



Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Rouge 2020

Surface en production :	7,5 ha
Age du vignoble :	22 ans
Encépagement :	Cabernet-Sauvignon 55% Merlot 45%
Densité de plantation :	7 700 pieds/ha
Mise en bouteille :	en juin 2022



Sol et sous-sol :	Terroir possédant un drainage naturel remarquable grâce à une couche de Grave uniformément répartie composée de sable, de graviers, de galets, un cailloutis exceptionnel de quartz, quartzites ocres, blancs, roses... de jaspes, silex, lydiennes. Le sous-sol est composé de sable, d'argile, d'aliôs, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.
La récolte :	La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne et au chai. Du 10 septembre au 24 septembre 2021.
Vinification :	La fermentation est contrôlée à 29°C, macération 21 jours. Elevage 16 mois en barriques neuves (chêne merrain) pour 40% de la récolte, le reste en cuve. Mise en bouteille 21 mois après la récolte.

Winemaker:	Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue
Oenologist:	Alain Raynaud, œnologue Consultant, Marie-Laurence Porte, œnologue du laboratoire de Cadillac