

# Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

## Château Haut-Lagrange Rouge 2015

**Surface en production :** 7,5 ha  
**Âge du vignoble :** 17 ans  
**Cépages :** Cabernet-Sauvignon 55%  
Merlot 45%  
**Densité :** 7 700 pieds / ha  
**Mise en bouteille :** Juin 2017  
**Potentiel de vieillissement :** 2018 – 2028



---

**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 ocres, blancs, roses... de jaspes, silex, lydiennes. Sous-sol composé de sable, d'argile, d'alias, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

**Vendanges :** Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 14 septembre au 1er octobre 2015.

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

---

**Note de dégustation :** Robe rubis profonde. Vin fin avec une jolie matière sur les fruits noirs. Tanins fins, bouche ample, finale longue.

**Accord mets-vins :** Viandes rouges, agneau, fromages

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

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