

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Rouge 2010

Surface en production : 7,5 ha
Âge du vignoble : 13 ans
Cépages : Cabernet-Sauvignon 55%
Merlot 45%
Densité : 7 700 pieds / ha
Mise en bouteille : Avril 2012
Potentiel de vieillissement : 2015 – 2025



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, silex, lydiennes. Sous-sol composé de sable, d'argile, d'aliôs, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.

Vendanges : Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 27 septembre au 15 octobre 2010

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

Note de dégustation : Couleur rouge profond. Nez puissant, fruits noirs confits, épicés. En bouche, croquant, velouté, tanins soyeux, belle concentration, long en bouche.

Accord mets-vins : Poissons à la plancha, viandes au grill, à la plancha, en sauce, fromages divers.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue

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