

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Lagrange Blanc 2013

Surface en production : 1 ha
Âge du vignoble : 16 ans
Cépages : Sauvignon blanc 50%
Sémillon 50%
Densité : 7 700 pieds / ha
Mise en bouteille : Juillet 2014
Potentiel de vieillissement : 2015-2020



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 23 au 24 septembre 2013

Vinification : Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 8 mois, cuves : 80% et 20% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Note de dégustation : Couleur jaune paille, nez vif, notes d'agrumes, citron vert. En bouche fruit blanc. Gras, volumineux, équilibré, long en bouche, finesse et complexité de fruits exotiques.

Accord mets-vins : Fruits de mer, poissons grillés, fromages à pâte cuite.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue

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