

# Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

---

## Château Haut-Lagrange Rouge 2014

**Surface en production :** 7,5 ha  
**Âge du vignoble :** 16 ans  
**Cépages :** Cabernet-Sauvignon 55%  
Merlot 45%  
**Densité :** 7 700 pieds / ha  
**Mise en bouteille :** Juillet 2016  
**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 ocre, 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 18 septembre au 10 octobre 2014

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

---

**Note de dégustation :** Fruits rouges noirs au nez et en bouche, texture fine, tanins souples, bonne longueur.

**Accord mets-vins :** viandes rouges, volailles, fromages pâte molle

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

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