

Château
HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

FICHE TECHNIQUE

Château Haut-Lagrange Blanc 2022

Surface en production : 1 ha

Âge du vignoble : 23 ans

Cépages : 50 % sauvignong blanc - 50% sémillon

Densité : 7700 pieds / ha

Mise en bouteille : mai 2023

Potentiel de vieillissement : 2024 - 2028



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 25 au 31 août 2022.

Vinification : Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 6 mois : 85% en cuves et 15% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et oenologue.

Informations complémentaires : www.hautlagrange.com/blanc-2022

MAI 2023