

Château HAUT-LAGRANGE

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Lagrange Blanc 2022

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Surface en production : | 1 ha |
| Âge du vignoble : | 23 ans |
| Cépages : | Sauvignon blanc 50% Sémillon 50% |
| Densité : | 7 700 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, cuves : 85% et 15% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Viticulteur : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue