



Château Haut-Lagrange

Rouge 2008

Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	20 ha,
Cépages :	Merlot : 45%, Cabernet-Sauvignon : 55%
Age du vignoble :	11 ans
Densité :	7.700 pieds/ha
Sol :	<i>Terroir possédant un drainage naturel remarquable grâce à une couche de Grave uniformément répartie composée de sable, de graviers, de galets, un cailloutis exceptionnel de quartz, quartzites ocres, blancs, roses... de jaspes, silex, lydiennes</i>
Sous-sol :	<i>Composé de sable, d'argile, d'aliôs, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.</i>

Vendanges :	<i>Merlot du 25 septembre au 2 octobre, Cabernet-sauvignon du 15 au 20 octobre. La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne et au chai.</i>
Vinification :	<i>La fermentation est contrôlée à 29 ° C. Macération : 21 jours. Elevage 12 mois en barriques neuves : 20%, cuves : 80%. Durée de l'élevage : 18 mois.</i>
Mise en bouteille :	Juin 2010
Production :	100.000 bouteilles, 6900 ½-bouteilles, 1200 magnum

Œnologue :	<i>Marie-Laurence Porte, Laboratoire d'œnologie de Cadillac</i>
-------------------	---