



Château Haut-Lagrange

Rouge 2009

Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	<i>7,5 ha</i>
Cépages :	<i>Merlot : 45%, Cabernet-Sauvignon : 55%</i>
Age du vignoble :	<i>12 ans</i>
Densité :	<i>7.700 pieds/ha</i>
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 21 septembre au 26 septembre, Cabernet-sauvignon du 2 au 15 octobre. La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne et au chai. Rendement : 48 hl/ha</i>
Vinification :	<i>La fermentation est contrôlée à 29 ° C. Macération : 21 jours. Elevage 12 mois en barriques neuves : 40%, cuves : 60%. Durée de l'élevage : 18 mois.</i>
Mise en bouteille :	<i>Juillet 2011</i>
Production :	<i>40.000 bouteilles, 4.400 magnums.</i>

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