



Château Haut-Lagrange

Rouge 2010
Appellation Pessac-Léognan

Superficie :	7,5 ha
Cépages :	Merlot : 45%, Cabernet-Sauvignon : 55%
Age du vignoble :	13 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 27 septembre au 2 octobre, Cabernet-sauvignon du 10 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 :	Avril 2012
Production :	43.500 bouteilles, 600 magnums

Œnologue : Marie-Laurence Porte, Laboratoire d'œnologie de Cadillac