



Château Haut-Lagrange

Rouge 2012
Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	7,5 ha
Cépages :	Merlot : 45%, Cabernet-Sauvignon : 55%
Age du vignoble :	15 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'alias, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.</i>

Vendanges :	<i>Du 20 septembre au 9 octobre 2012. 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 : 40%, cuves : 60%. Durée de l'élevage : 18 mois.</i>
Mise en bouteille :	Juillet 2014
Production 2012 :	40.000 bouteilles, 2.000 ½-bouteilles

Responsable exploitation-vinifications :	<i>Ghislain Boutemy, ingénieur agronome-œnologue.</i>
Œnologue-conseil :	<i>Marie-Laurence Porte, laboratoire d'œnologie de Cadillac.</i>