



Château Haut-Lagrange

Blanc 2013
Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	1 ha,
Cépages :	Sauvignon : 50 % Sémillon : 50 %
Age du vignoble :	16 ans
Densité:	7.700 pieds/ha
Sol :	<i>Terroir typique de graves, alluvions millénaires de la Garonne composés de galets, silice, sables grossiers, riche en matière organique.</i>
Sous-sol :	<i>Argilo- calcaire du tertiaire.</i>

Vendanges :	<i>La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne les 23-24-25 septembre 2013.</i>
Vinification :	<i>Fermentation contrôlée à 18 ° C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 8 mois, cuves : 90 % et 10% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.</i>
Mis en bouteilles :	<i>Juillet 2014. Garde du vin 2015 - 2018</i>
Production 2013 :	<i>7.000 bouteilles</i>

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