



# Château Haut-Lagrange

**Rouge 2013**  
*Appellation Pessac-Léognan*

<b>Surface en production :</b>	7,5 ha
<b>Cépages :</b>	Merlot : 45%, Cabernet-Sauvignon : 55%
<b>Age du vignoble :</b>	16 ans
<b>Densité :</b>	7.700 pieds/ha
<b>Sol :</b>	<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>
<b>Sous-sol :</b>	<i>Composé de sable, d'argile, d'alias, de calcaire et de faluns de l'ère tertiaire.</i>

<b>Vendanges :</b>	<i>Du 30 septembre au 7 octobre 2013. La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne et au chai.</i>
<b>Vinification :</b>	<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>
<b>Mise en bouteille :</b>	Juillet 2015
<b>Production 2013 :</b>	22.000 bouteilles, 2.000 ½-bouteilles

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