



Château Haut-Lagrange

Blanc 2014
Appellation Pessac-Léognan

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

Vendanges :	La récolte est manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 8 au 16 septembre 2014.
Vinification :	Macération pelliculaire sur 20 % de la production. Fermentation contrôlée à 18 ° C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 8 mois, cuves : 80 % et 20% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.
Mis en bouteilles :	Juillet 2015. Garde du vin 2016 - 2019
Production 2014 :	4.995 bouteilles

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