



Château Haut-Lagrange

Blanc 2016

Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	<i>1 ha,</i>
Cépages :	<i>Sauvignon : 50 % Sémillon : 50 %</i>
Age du vignoble :	<i>18 ans</i>
Densité :	<i>7.700 pieds/ha</i>
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 du 8 au 12 septembre 2016.</i>
Vinification :	<i>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.</i>
Mis en bouteilles :	<i>Juin 2017. Garde du vin 2018-2021</i>
Production 2016 :	<i>7.000 bouteilles</i>

Responsable exploitation-vinifications : *Ghislain Boutemy, ingénieur agronome-oenologue.*

OEnologue-conseil : *Marie-Laurence Porte, laboratoire d'oenologie de Cadillac*