



Château Haut-Lagrange

Rouge 2014
Appellation Pessac-Léognan

Surface en production :	7,5 ha
Cépages :	Merlot: 45%, Cabernet-Sauvignon: 55%
Age du vignoble :	16 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 18 septembre au 10 octobre 2014. 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 bouteilles :	Juillet 2016
Production 2014 :	35.600 bouteilles, 2.000 ½-bouteilles, 1.800 magnums

Responsable exploitation-vinifications : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome-œnologue.

Œnologue-conseil : Marie-Laurence Porte, laboratoire d'œnologie de Cadillac.