



Château Haut-Lagrange

Rouge 2015
Appellation Pessac-Léognan

| | |
|--------------------------------|--|
| Surface en production : | 7,5 ha |
| Cépages : | Merlot: 45%, Cabernet-Sauvignon: 55% |
| Age du vignoble : | 17 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 ocre, 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 14 septembre au 1^{er} octobre 2015. 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 : | Jun 2017 |
| Production 2015 : | 38.900 bouteilles, 2.200 ½-bouteilles, 1.800 magnums |

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

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