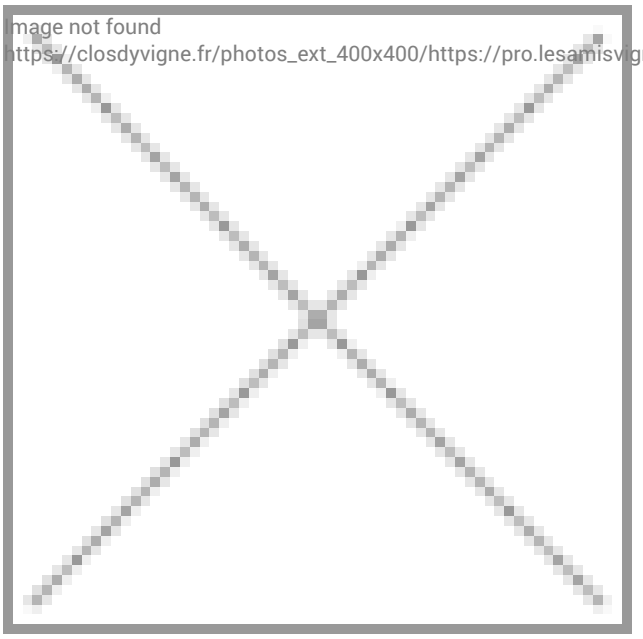
CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE 2022 ROUGE MAGNUM

CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Fruits rouges et noirs au nez et en bouche, texture fine, tanins souples, bonne longueur.

- Cabernet sauvignon 55%
- Merlot 45%

Accords mets et vins

Viandes rouges, canard, agneau, fromages

Détails

Domaine : Château Haut-Lagrange
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pessac-Léognan
Nom du Vigneron : Ghislain Boutemy

Caractéristiques

Terroir : 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.
Cépage : 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée - Certification Terra Vitis
Vinification : La fermentation est contrôlée à 29 °C. Macération : 21 jours en cuves béton.
Elevage : 16 mois en barriques neuves pour 40% de la prodution, les 60 % restants en cuves béton. Durée totale de l'élevage : 18 mois

Dégustation

Robe : Robe sombre
Nez : Nez intense de cassis, cerise noire, notes d'épices douces et de fleurs suaves.
Bouche : Tanins denses. Beau vin au bon potentiel, exubérant, une bouche dense, charnue, harmonieuse et très fraîche.
Finale : Finale soyeuse et persistante.
Garde : 10 ans
Température de service : 18

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : magnifique robe pourpre, reflet grenat intense, brillante. Nez : un nez qui s'impose par une complexité aromatique, une bonne persistance. Les odeurs de fruits noirs, d'épices sont enrobées d'un boisé enveloppé. Bouche : une attaque fraîche avec du rebondissement, un tanin qui laque le palais. Les aromes se dévoilent comme la mûre sauvage, poivre noir, tapenade, grillé, graphite, fève de tonka et un boisé bien maîtrisé. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2025, pourquoi pas 2028. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : dans la jeunesse une aération de 30 minutes lui fera du bien. Accords : entrecôte bordelaise, magret de canard, carré d'agneau, daube de bœuf, légumes grillés. Le plat : carré d'agneau au four badigeonné de tapenade et tian d'aubergines grillées.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Haut-Lagrange est une propriété familiale de 8,5 ha, créée en 1989 par Francis Boutemy, au cœur de l'appellation Pessac-Léognan. Son fils Ghislain, arrivé en 2012, s'occupe de la gestion du domaine. Certifiés par le label environnemental "Terra Vitis" depuis le millésime 2017, usant de méthodes traditionnelles et artisanales, nous nous attachons à produire des vins blancs secs et rouges unanimement reconnus. Nos vins sont réputés pour leur caractère fruité, ainsi que pour leur complexité et leur élégance.

