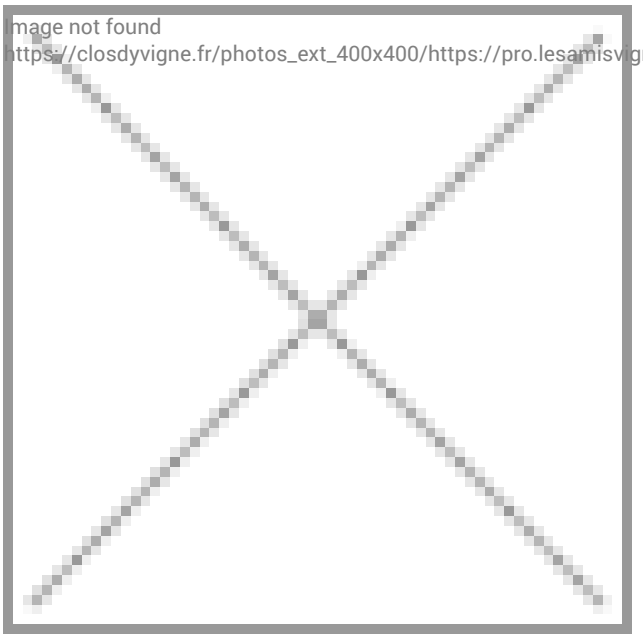
CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE 2024 BLANC

CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Nez très aromatique, notes d'agrumes, de fruits exotiques. En bouche, nous retrouvons ces notes de fruits relevées par une belle acidité, de la rondeur, notes miellées.

- Sauvignon 40%
- Sémillon 60%

Accords mets et vins

Apéritif, poisson et fruits de mer, fromages, desserts.

Détails

Domaine : Château Haut-Lagrange
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 12
Appellation : AOP Pessac-Léognan

Caractéristiques

Terroir : Terroir typique de graves, alluvions millénaires de la Garonne composés de galets, silice, sables grossiers, riche en matière organique.
Cépage : 50 % Sauvignon, 50 % Sémillon
Vendange : Manuelles
Viticulture : AGRICULTURE DURABLE - TERRA VITIS - HVE 3
Vinification : Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18 °C en cuves inox thermo-régulées
Elevage : Elevage 8 mois, cuves : 80 % et 20% en barriques neuves. Bâtonnge chaque semaine.

Dégustation

Robe : Jaune brillante
Nez : Nez très aromatique, notes d'agrumes, de fruits exotiques.
Bouche : En bouche, nous retrouvons ces notes de fruits relevées par une belle acidité, de la rondeur, notes miellées.
Finale : Finale persistante sur le fruit.
Garde : 2 à 5 ans
Température de service : 10°-12°

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : superbe robe or, reflets or paille, brillante. Nez : de bonne intensité avec des odeurs de fruits à chair jaune, à noyau, d'agrumes, d'infusion, un boisé soigné et maîtrisé, une bonne persistance. Bouche : attaque fraîche avec du volume. Une persistance généreuse. Les aromes se dessinent en bouche d'un joli exotisme, d'infusion de verveine, de miel, d'agrumes qui retend son côté légèrement riche. La finale se signe avec de la sève. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023 Température : servir à 10°, dégustation à 12° Aération, décantation : non, non, non Accords : salade de volaille, terrine froide de poisson, tarte fine de champignons, agrumes en zestes, plutôt des jus que des sauces crémées. Le plat : pavé de cabillaud poêlé, riz blanc aux agrumes (cédrat) et son jus.

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.

