



Château Haut-Lagrange Blanc 2022

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Au nez, le Château Haut-Lagrange blanc révèle un profil fruité aromatique avec des notes d'abricots, de pêches, de zeste de citron et de poire. Celles-ci sont joliment tissées avec une élégante épice de chêne et de délicates nuances de brioche. En bouche, il présente un superbe équilibre avec une texture crémeuse et une acidité juteuse.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Haut-Lagrange |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Graves |
| Sous-région | Pessac-Léognan |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Sauvignon Blanc, Sémillon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319742 |
| Accord mets et vins | Plats végétariens, Cuisine méditerranéenne, Volaille, Fromages à pâte molle, Fruits de mer |



Vinification

La fermentation a lieu à 18 degrés dans des cuves en acier. S'ensuit un élevage de 6 mois à 85% dans des cuves en acier et à 15% dans des barriques neuves avec bâtonnage hebdomadaire.

Terroir





Château Haut-Lagrange se trouve à proximité immédiate de Haut-Bailly, Smith Haut Lafitte et Larrivet Haut-Brion. Sol et sous-sol : Le terroir possède un drainage naturel remarquable grâce à une couche de gravier uniformément répartie, composée de sable, de cailloux, de graviers.

