



Château Haut-Lagrange 2020

Le vin se présente dans le verre avec un rouge rubis profond. Au bouquet, on trouve un fruit mûr intense avec des notes de cassis, de mûres et de cerises noires. En plus, il y a des notes de terre, ainsi qu'une fine menthe qui apporte la fraîcheur nécessaire au nez. En bouche, c'est juteux et les tanins sont élégants. La finale est longue et harmonieuse.

Producteur	Château Haut-Lagrange
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Graves
Sous-région	Pessac-Léognan
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.3 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319730
Accord mets et vins	Champignons, Bœuf, Agneau, Fromage
Avis	James Suckling 92/100



Vinification

La fermentation est suivie d'une macération de 21 jours. Ensuite, le vin est élevé pendant 16 mois. 40% vieillit dans des fûts de chêne neufs, 60% dans des cuves en acier.

Terroir

Château Haut-Lagrange se trouve à proximité immédiate de Haut-Bailly, Smith Haut Lafitte et Larrivet Haut-Brion. Le terroir possède un drainage naturel remarquable grâce à une couche de gravier uniformément répartie.

