



Château Haut-Lagrange Blanc 2022

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.

