



Château Haut-Lagrange Blanc 2022

Al naso, lo Château Haut-Lagrange bianco rivela un profilo aromatico fruttato con note di albicocca, pesca, scorza di limone e pera. Queste sono splendidamente intrecciate con un'elegante speziatura di quercia e sottili note di brioche. Al palato, mostra un grande equilibrio con una consistenza cremosa e un'acidità succosa.

Produttore	Château Haut-Lagrange
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Graves
Sottoregione	Pessac-Léognan
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Sauvignon Blanc, Sémillon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319742
Adatto a	Piatti vegetariani, Cucina mediterranea, Pollame, Formaggi a pasta molle, Frutti di mare



Vinificazione

La fermentazione avviene a 18 gradi in vasche d'acciaio. Segue un periodo di affinamento di 6 mesi, di cui l'85% in vasche d'acciaio e il 15% in barrique nuove con bâtonnage settimanale.

Terroir

Lo Château Haut-Lagrange si trova nelle immediate vicinanze di Haut-Bailly, Smith Haut Lafitte e Larrivet Haut-Brion. Terreno e sottosuolo: Il terroir presenta un notevole drenaggio naturale grazie a uno strato ghiaioso uniformemente distribuito composto da sabbia, ciottoli e ghiaia.

