****

**Château Haut-Lagrange Blanc 2021**

****

**Surface en production :** 1 ha

**Âge du vignoble** : 23 ans

**Cépages** : Sauvignon blanc 50%

 Sémillon 50%

**Densité** : 7 700 pieds / ha

**Mise en bouteille** : Mai 2023

**Potentiel de vieillissement** : 2024-2028

**Sol et sous-sol** : Terroir typique de graves, alluvions millénaires de la Garonne composés de galets, silice, sables grossiers, riche en matière organique. Sous-sol Argilo-calcaire

**Vendanges** : Récolte manuelle avec tri du raisin dans la vigne du 25 au 31 août 2022.

**Vinification**: Fermentation contrôlée à 18°C en cuves inox thermo-régulées. Elevage 6 mois, cuves : 85% et 15% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

**Viticulteur** : Ghislain Boutemy, ingénieur agronome et œnologue