

CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE 2020 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Nez très aromatique, notes d'agrumes, de fruits exotiques. En bouche, nous retrouvons ces notes de fruits relevées par une belle acidité, de la rondeur, notes miellées.

- Sauvignon 40%
- Sémillon 60%

Accords mets et vins

Apéritif, poisson et fruits de mer, fromages, desserts.

Détails

Dégustation

Robe : Jaune brillante

Nez : Nez très aromatique, notes d'agrumes, de fruits exotiques.

Bouche : En bouche, nous retrouvons ces notes de fruits relevées par une belle acidité, de la rondeur, notes miellées.

Finale : Finale persistante sur le fruit.

Garde : 2 à 5 ans

Température de service : 10°-12°

Caractéristiques

Terroir : Terroir typique de graves, alluvions millénaires de la Garonne composés de galets, silice, sables grossiers, riche en matière organique.

Cépage : 50 % Sauvignon, 50 % Sémillon

Vendange : Manuelles

Viticulture : AGRICULTURE DURABLE - TERRA VITIS - HVE 3

Vinification : Macération pelliculaire sur 20% de la production. Fermentation contrôlée à 18 °C en cuves inox thermo-régulées

Elevage : Elevage 8 mois, cuves : 80 % et 20% en barriques neuves. Bâtonnage chaque semaine.

Avis d'expert Plaisirs du vin Cahors

Robe : superbe robe or, reflets or paille, brillante. **Nez** : de bonne intensité avec des odeurs de fruits à chair jaune, à noyau, d'agrumes, d'infusion, un boisé soigné et maîtrisé, une bonne persistance. **Bouche** : attaque fraîche avec du volume. Une persistance généreuse. Les arômes se dessinent en bouche d'un joli exotisme, d'infusion de verveine, de miel, d'agrumes qui retent son côté légèrement riche. La finale se signe avec de la sève. **Garde** : dès maintenant et jusqu'en 2023
Température : servir à 10°, dégustation à 12° **Aération, décantation** : non, non
Accords : salade de volaille, terrine froide de poisson, tarte fine de champignons, agrumes en zestes, plutôt des jus que des sauces crémeuses. **Le plat** : pavé de cabillaud poêlé, riz blanc aux agrumes (cédrat) et son jus.



Plaisirs du vin
Cahors