Millesime : 2019

COFFRET DE L'ŒNOLOGUE 2019

CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

"Devenir oenologue le temps d'une soirée ? Une superbe idée pour tout amateur de vin !" Assemblez votre propre vin, grâce au cours en ligne et aux conseils de Ghislain Boutemy, oenologue et viticulteur du Château Haut-Lagrange, appellation Pessac-Léognan. Le coffret contient tout le matériel nécessaire et l'accès au cours vidéo pour vous permettre de créer votre assemblage.

- 1 bouteille 75 cl de Merlot AOC Pessac-Léognan
- 1 bouteille 75 cl de Cabernet-Sauvignon AOC Pessac-Léognan
- 1 éprouvette de 100 ml
- 1 tire-bouchon
- des stop-gouttes
- des fiches de dégustation

et bien sûr, le cours en ligne pour vous accompagner lors de la création de votre assemblage.

Les vins sont certifiés Terra Vitis.

Accords mets et vins

Détails

Millesime : 2019
Viticulture : Terra Vitis
Cépages : Merlot , Cabernet-Sauvignon
Région : Bordeaux
Nom du Vigneron : Ghislain Boutemy
Theme : Fêtedespères!
Domaine : Château Haut-Lagrange
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Pessac-Léognan

Caractéristiques

Cépage : cabernet Sauvignon et Merlot
Viticulture : Terra Vitis et HVE

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Haut-Lagrange est une propriété familiale de 8,5 ha, créée en 1989 par Francis Boutemy, au cœur de l'appellation Pessac-Léognan. Son fils Ghislain, arrivé en 2012, s'occupe de la gestion du domaine. Certifiés par le label environnemental "Terra Vitis" depuis le millésime 2017, usant de méthodes traditionnelles et artisanales, nous nous attachons à produire des vins blancs secs et rouges unanimement reconnus. Nos vins sont réputés pour leur caractère fruité, ainsi que pour leur complexité et leur élégance.