



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE



CHATEAU LA HAYE

Cru Bourgeois

Fiche technique, millésime 2014

- Sol: Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage: 50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
- Age des vignes: Entre 40 & 50 ans
- Vinification: Vinification thermo-régulée avec remontages en cuve inox.
- Macération pré-fermentaire à froid 4 à 7 jours.
- Température de fermentation : 23° à 24° C maximum.
- Temps de cuvaison : 14 à 21 jours.
- Macération finale à chaud de 7 à 14 jours.
- Fermentation malo-lactique en cuve.
- Elevage : 100% en barriques dont 46% neuves
12 mois pour les merlots et 14 mois pour les cabernets.
- Un Soutirage
- Collage organoleptique
- Filtration : très légère filtration avant mise en bouteille.
- Mise en bouteille : à la propriété.
- Enologues : Eric Boissenot. - Marc Quertinier
- Commercialisation : France & Exportation
- 13.5%
- Prix de vente Public : 27€

Récompenses :

Bronze Decanter WWA 2016

Jancis Robinson : 16 /20 : Deep crimson. Some savoury char on the nose, dark, dark fruit, peppery and rocky. Firm, finegrained texture. On the leaner and more savoury side but rather good in that style. A little more leafy on the aftertaste, adding to the freshness.

Or Concours International de Lyon 2016

Le Point : 16/20

« Fruits rouges, fin, tendu, juteux, épices, tanins fins, serrés, balsamique, très savoureux, long, droit, racé. »

Coupe des Crus Bourgeois 2017 : Lauréat

« Belle robe rubis brillante.

Nez charmeur de fruits noirs à mûres, teinté de notes florales de rose épanouie et de touches d'épices douces finement ciselée, précise, harmonieuse finissant sur de longs tanins prometteurs d'une longue garde. » MQ.

« Le Château La Haye 2014 se présente de la plus belle des manières avec une teinte grenat aux reflets brillants. Le nez est très expressif, avec un fruité intense mélange de myrtilles et de fleurs de violette, aux contours très noble apporté par un élevage soigné aux notes délicatement toastées, de cèdre et de sous-bois. La bouche se dessine en fraîcheur avec une attaque tout en rondeur et une matière construite sur des tanins extrêmement goûteux et puissant, lui donnant une belle trame tendue d'un grand Médoc de garde. » EL.