



## CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

### CHÂTEAU LA HAYE

Fiche technique, millésime 2015



- Sol : Graves profondes et graves argileuses.
- Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon.
- Ages des vignes : Entre 40 et 50 ans.
- Vinification thermo-régulée avec remontages en cuves 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 avant mise en bouteille.
- Mise en bouteille à la propriété.
- Œnologues : Marc Quertinier – Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.
- PV public : 27€
- Degré d'alcool : 13.5%

**JAMES SUCKLING : 93**

**DECANTER 2017: médaille d'argent 90/100**

**ULTIMATE WINE CHALLENGE: 92**

**JANCIS ROBINSON : 16+**

**Le Figaro : le vin est peu extrait, charmant, fluide avec des tanins légers.**

**Terre de Vins : 15,5/20**

**Le jus est abouti, juteux et frais, nez torréfié puis palais signé cabernet. L'élevage bien présent avec des tanins accrocheurs, légère astringence de fin de bouche, un vin solide, avec sa touche malbec qui accentue cette impression.**