



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

CHATEAU LA HAYE

Fiche technique, millésime 2016



- Sol : Graves profondes et graves argileuses.
- Assemblage : 52 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot.
- 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 à 18 mois.
- Mise en bouteille à la propriété.
- Œnologues : Marc Quertinier – Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.