

CHATEAU BELLEVUE-CARDON



PAUILLAC

CHATEAU BELLEVUE-CARDON

Fiche technique, millésime 2015



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 85 % Cabernet sauvignon, 15 % Merlot
- Age des vignes : Entre 40 & 50 ans
- 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 neuves 18 à 24 mois
- Soutirage : un
- Collage organoleptique
- Filtration : très légère filtration avant mise en bouteille
- Mise en bouteille : à la propriété
- Œnologues : Eric Boissenot. - Marc Quertinier
- Commercialisation : France & Exportation
- 13,5% alc

Château La Haye – 46 Route du Médoc – Leyssac -33180 Saint-Estèphe
05 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

www.chateaulahaye.com