



CHATEAU LA HAYE
SAINT-ESTÈPHE

CHATEAU LA HAYE

Fiche technique, millésime 2019



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5% Petit Verdot
- Age des vignes : Entre 40 et 50 ans
- Récolte : Vendanges Manuelles
- 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 14 mois
- Mise en bouteille à la propriété
- Œnologues : Eric Boissenot - Marc Quertinier
- Température de Service : 14-16°C
- Commercialisation : France & Export
- Degré : 14%



SC Château La Haye – Château Clauzet 46 Rue du Médoc – Leyssac - 33180 Saint-Estèphe

+33 5 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

www.chateaulahaye.com