



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

LA HAYE 1557

Fiche technique, millésime 2021

* 464 Ans *



- Sol : Graves profondes et graves argileuses.
- Assemblage : 53% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon – 1% Petit Verdot – 1% Malbec
- 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 : en barriques d'un vin pendant 12 mois et foudre bois durant 3 mois
- Mise en bouteille à la propriété.
- Œnologues : Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.
- 13%