



# CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

## CHATEAU LA HAYE

CRU BOURGEOIS

### Fiche technique, millésime 2016



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 52 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
- Age 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
- Enologues : Marc Quertinier – Eric Boissenot
- Commercialisation : France & Exportation
- Degré d'alcool : 14%

#### Jancis Robinson : 17+

« Excellent nez, qui offre beaucoup de fruits noirs et d'épices ! Texture tannique tendre et très accessible dès maintenant mais évoluera bien. Fruits noirs purs en bouche, avec de l'anis et réglisse en finale. Devrait bien vieillir. »

Château La Haye - 1, rue de Saint-Affrique - Leyssac - 33180 Saint-Estèphe  
00 33 5 56 59 32 18 - [info@chateaulahaye.com](mailto:info@chateaulahaye.com)

[www.chateaulahaye.com](http://www.chateaulahaye.com)