



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

MAJESTE

Fiche technique, millésime 2016



- Sol : Graves
- Assemblage : 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot
- Age des vignes : 50 ans, sélection rigoureuse de nos meilleures vignes
- Vinification : thermo-régulée 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, de 16 à 18 mois.
- Soutirage : aucun.
- Collage : aucun.
- Filtration : très légère filtration avant mise en bouteille.
- Mise en bouteille : à la propriété.
- Œnologues : Eric Boissenot
- Commercialisation : France & Export
- PV public : 55€