

CHATEAU BELLEVUE-CARDON



PAUILLAC

CHATEAU BELLEVUE-CARDON

Fiche technique, millésime 2018



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 91 % Cabernet sauvignon, 9 % Merlot.
- Age des vignes : Entre 40 & 50 ans
- Rendement : 45 Hl/Ha
- 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 16 à 18 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
- Ph : 3,4
- Degré alcool : 14,5 %



Château La Haye – 46 Route du Médoc – Leyssac -33180 Saint-Estèphe

05 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

www.chateaulahaye.com