



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

LE CÈDRE DE LA HAYE

Fiche technique, millésime 2017



- Sol : Graves et argile
- Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
- Age des vignes : Entre 30 & 40 ans.
- Vinification thermo-régulée avec remontage 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 : 12 mois en barriques de chêne.
- Collage : Blanc d'œuf.
- Filtration : Légère filtration avant la mise en bouteille.
- Mise en bouteille : A la propriété.
- Œnologues : Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.
- Degré d'alcool : 13,5%