



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

LE CEDRE DE LA HAYE

Fiche technique, millésime 2018



- 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 là propriété.
- Œnologues : Eric Boissenot.
- Commercialisation : France & Exportation.
- Température de service: 12-13°C
- Accords mets-vins : rôti de veau farci, carré d'agneau, côte de bœuf grillée
- Degré d'alcool : 14%



SC CHATEAU LA HAYE - Château Clauzet - 46 Rue du Médoc - Leyssac -33180 Saint-Estèphe

+33 5 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

www.chateaulahaye.com