



CHATEAU LA HAYE

SAINT-ESTÈPHE

MAJESTÉ

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
- Degré d'alcool : 14%

Château La Haye – 46 Route du Médoc – Leyssac -33180 Saint-Estèphe
05 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

www.chateaulahaye.com