



CHATEAU LA HAYE  
SAINT-ESTÈPHE

CHATEAU LA HAYE

Fiche technique, millésime 2024



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 50 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 2% Petit Verdot
- Age des vignes : Entre 40 et 50 ans
- Récolte : Vendanges Manuelles
- Vinification thermo-régulée avec remontages en cuves 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 dont 30 % neuves : 12 à 14 mois  
Fin d'élevage en foudre et cuves bois
- Mise en bouteille à la propriété
- Œnologue : Eric Boissenot
- Température de Service : 14-16°C
- Commercialisation : France & Export
- Degré : 13% (à confirmer au moment des mises en bouteilles)