

# CHÂTEAU HAUT-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

# 2016

« Expression fraîche, très parfumé. Tanins fermes et crayeux encore. Beaucoup de relief, sur les épices et la minéralité. Profond et structuré. Long et équilibré. Très aromatique et velouté. Encore un joli potentiel de garde, même s'il est très ouvert et appréciable aujourd'hui. »



## TERROIR

Sables sur argiles - Argiles Bleues

## SUPERFICIE DU VIGNOBLE

13 hectares

## DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/hectare

## ÂGE DU VIGNOBLE

21 ans

## CULTURE DE LA VIGNE

Raisonnée

## DATE DE VENDANGES (manuelles)

29 septembre au 9 octobre 2016

## ASSEMBLAGE

72% Merlot, 20% Cabernet Franc et 8% Cabernet Sauvignon

## PRODUCTION

545 hectolitres

## ANALYSES

alcool : 13,39°

pH : 3,54

## VINIFICATION

Traditionnelle

## ÉLEVAGE

100 % barriques de chêne français



*Famille de Gaye*  
vignobles