

# CHÂTEAU HAUT-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

# 2018

« Belle couleur rouge fraîche, concentrée. Nez épicé avec des notes légèrement fumées. Bouche tendre et fraîche. Belle acidité, longueur agréable. Tanins souples. Depuis sa mise en bouteilles, ce 2018 évolue bien dans le style du cru. Accessible et avec une structure présente. Parfumé et long en bouche. »



## TERROIR

Sables sur argiles - Argiles Bleues

## SUPERFICIE DU VIGNOBLE

13 hectares

## DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/hectare

## ÂGE DU VIGNOBLE

23 ans

## CULTURE DE LA VIGNE

Raisonnée

## DATE DE VENDANGES (manuelles)

26 septembre au 29 septembre 2018

## ASSEMBLAGE

86% Merlot, 10% Cabernet Franc et 4% Cabernet Sauvignon

## PRODUCTION

781 hectolitres

## ANALYSES

alcool : 14,22°

pH : 3,8

## VINIFICATION

Traditionnelle

## ÉLEVAGE

100 % barriques de chêne français



*Famille de Gaye*  
vignobles