

CHÂTEAU
HAUT-CADET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2019

« Couleur moyennement intense, nez épicé et fruits mûrs. Texture fine et élancée. Parfums similaires au nez. Fruits confits s'intègrent. Longueur normale et belle finale pour ce millésime qui allie une belle maturité à une superbe fraîcheur. »



TERROIR

Sables sur argiles - Argiles Bleues

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

13 hectares

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/hectare

ÂGE DU VIGNOBLE

24 ans

CULTURE DE LA VIGNE

Raisonnée

DATE DE VENDANGES (manuelles)

20 septembre au 10 octobre 2019

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

PRODUCTION

441 hectolitres

ANALYSES

alcool : 14,25 °

pH : 3,74

VINIFICATION

Traditionnelle

ÉLEVAGE

100 % barriques de chêne français



Famille de Gaye
vignobles