

CHATEAU
HAUT SEGOTTES
La dame
Saint-Emilion Grand Cru

Localisation : Nord de l'appellation de Saint-Emilion

Superficie plantée : 0,60 Ha

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare.

Age moyen des vignes : 50 ans

Encépagement planté : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Type de sols : Sablo-argileux ferrugineux

Pratiques culturales :

Taille en bordelaise à deux lattes de 4 bourgeons, ébourgeonnage, vendanges vertes, effeuillage.

Vendanges : manuelles avec tris successifs au cuvier

Rendements : 35 Hl/Ha

Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuves ciment.

Durée de cuvaison : 23 jours

Réception avec table de tri automatique

Vinifications : vinifications en barriques neuves, extraction par pigeages successifs.

Utilisation d'un pressoir vertical à cage avec sélection des vins de presse, fermentation malolactique en barriques.

Elevage en lots séparés jusqu'à assemblage final.

Élevage en fûts : 100 % fûts neufs 18 mois

Tonneliers : 100% Darnajou

Degré potentiel : Entre 13% et 14,5%

Production moyenne en bouteilles : 2 400

Conditionnement: : bouteilles, magnums, double-magnums



Château Haut Segottes - 1 Gadète - 33330 Saint Emilion

Danielle MEUNIER : 06 79 12 27 74 | Tel : 05 57 24 60 98 | Mail : contact@hautsegottes.com