

CHATEAU
HAUT SEGOTTES
Saint-Emilion Grand Cru



Superficie plantée : 8,46 Ha

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare.

Age moyen des vignes : 40 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 en cagettes.

Vendanges : vendanges manuelles

Rendements : 50 Hl/Ha

Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuves ciment.

Durée de cuvaison : 23 jours

Réception avec table de tri automatique.

Alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc.

Utilisation d'un pressoir vertical à cage avec sélection des vins de presse.

Fermentation malolactique en cuves.

Elevage en lots séparés jusqu'à assemblage final.

Élevage en fûts :

50 % fûts neufs - 30 % fûts 1 vin - 20 % fûts 2 vins

Durée : 12 à 14 mois

Tonneliers :

80% Darnajou, 10% Baron, 5% Vinea, 5% Radoux.

Degré potentiel : Entre 13,5% et 14,5%

Production moyenne en bouteilles : 56 000



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