



Château Les Hauts de Gadet

SAINT-ESTÈPHE
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Exploitation familiale certifiée HVE3 (Haute Valeur Environnementale).
Les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne et placées auprès des parcelles des plus grands crus de Saint-Estèphe. Le maître de chai qui révèle la beauté du terroir de cette propriété est Henri Négrier.
Antoine Médeville et Thomas Marquant assurent quant à eux leur rôle d'œnologues conseil tout au long de l'année.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 6 hectares
Nature des sols : Sol de graves et argilo-calcaire
Encépagement : Merlot - Cabernet Sauvignon
Densité de plantation : 8000 pieds/ha

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulée. Eraflage, macération à froid, fermentation alcoolique entre 26° et 28°, cuvaison environ 4 semaines puis pressurage et fermentation malolactique.
Elevage de 12 mois en barriques de chêne français (225L).

DÉGUSTATION

Seconde par la taille des appellations communales du Médoc, Saint-Estèphe produit des vins corsés, puissants et disposant d'un beau potentiel de garde. Millésime bien structuré, avec des fruits rouges bien mûrs. Notes de cassis. La bouche est ample, la robe intense avec une finale pleine de distinction et de fraîcheur. Il s'agit d'un vin de grande garde.

HISTORY

Family vineyard certified HVE3 (High Environmental Value). The vines are on average of 35 years old and are located near the plots of the greatest vineyards of Saint-Estèphe. The cellar master who brings out the beauty of this estate's terroir is Henri Négrier.
Antoine Médeville and Thomas Marquant act as consultant oenologists throughout the year.

TERROIR'S SECRETS

Area: 6 hectares
Soil: Gravel and clay-limestone soil
Grape Varieties: Merlot - Cabernet Sauvignon
Planting density: 8000 plants/ha

VINIFICATION

Traditional vinification in thermoregulated stainless steel vats. Destemming, cold maceration, alcoholic fermentation between 26 ° and 28 °, vatting for about 4 weeks then pressing and malolactic fermentation.
Aging during 12 months in french oak barrels (225L).

TASTING

Saint-Estèphe is the second largest communal appellation in Médoc. Well-structured vintage, with very ripe red fruits. Notes of blackcurrant. The palate is wide, the color intense with a finish full of distinction and freshness. This is a wine for laying down.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

