

Le Château Haut Selve

Implanté sur des terroirs exceptionnels ou équivalents à ceux des grands crus classés, unique création du XXème siècle dans le vignoble bordelais, Château Haut Selve s'est hissé parmi les vins de Graves de référence. Depuis le millésime 1996, Château Haut Selve, soit en rouge, soit en blanc, a été finaliste du Trophée des Graves.

Lors de la création du vignoble, un choix rigoureux des cépages et des porte greffes a été réalisé en fonction de la nature des sols et des sous-sols

16 hectares de Cabernet Sauvignon sur des graves profondes

12 hectares de Merlot sur des graves calcaires et 4 hectares sur des graves profondes

5 hectares de Sémillon, 4 hectares de Sauvignon blanc et 2 hectares de Sauvignon gris sur des graves argileuses

La vinification des vins est réalisée dans un cuvier ultra moderne qui bénéficie du matériel et des techniques les plus récentes et qui permet, jusqu'à l'assemblage final, que chaque lot de vin soit vinifié et élevé séparément en fonction de son origine parcellaire.

Les vins rouges sont élevés en barriques de 12 à 16 mois en fonction de la spécificité propre de chaque lot parcellaire.

Les vins blancs après une macération pelliculaire en cuve Elite bénéficient d'une fermentation, d'un batonnage et d'un vieillissement en barriques (9 à 12 mois).

