

PRESENTATION

Situé en plein cœur du Haut-Barsac sur un magnifique terrain argilo-calcaire, le Château CAMPEROS DU HAYOT jouit d'une exposition privilégiée et appartient à la famille DU HAYOT depuis deux générations aussi propriétaire d'un grand Cru Classé en 1855 de Sauternes : Ch Romer du Hayot.

Les vins sont vinifiés par la propriétaire, Mme Catherine Boyer du Hayot.

Tout en respectant les traditions qui ont contribué à la réputation des vins de Sauternes, les vins produits par ce vignoble bénéficient des techniques les plus modernes de vinification et se distinguent par leur finesse et leur bouquet incomparable.

FICHE TECHNIQUE

Nom du Cru : Château CAMPEROS DU HAYOT

Superficie du vignoble : 4 hectares.

Terroir : sol argilo-calcaire et graveleux.

Encépagement : 95% sémillon, 5 % sauvignon,

Vendanges : manuelles par tries successives.

Vinification : traditionnelle ; fermentation en cuves inox sous contrôle automatique de température.

Elevage : en cuves inox

Durée : 24 mois.

Production moyenne annuelle : 10000 bouteilles.

Propriétaire : SCE Vignobles DU HAYOT

Co Gérante : Mme Boyer Catherine et Mme Du Hayot Fabienne

Responsable technique: M. Stéphane REBERAT

Chef de culture : M. Patrick LOPEZ



Le 2015

Ce Sauternes présente une belle robe jaune couleur paille, qui dégage au nez des arômes de miel et de fleurs blanches. La bouche dévoile des arômes de fruits confits et d'agrumes frais, qui apporte une touche légère à l'ensemble. En finale, vous découvrez une jolie acidité, et un bon équilibre des arômes. Nous vous conseillons de le servir à une température comprise entre 8 et 9°C, dans les 10 ans après l'achat de la bouteille.

13.5%