



Château Haut-Logat Haut-Médoc Cru Bourgeois Elevé en fûts de chêne

Situé au point culminant du village de Cissac, entre Saint-Estèphe au nord-est et Pauillac au sud-est, les vignobles du Château Haut-Logat sont plantés sur des sols graveleux qui contribuent à sa qualité exceptionnelle.

Comme dans toutes nos propriétés, Vignobles M&C Quancard, nous associons les meilleures techniques de vinification traditionnelle et moderne ainsi qu'un élevage en fûts de chêne qui dure 15 mois, développant ainsi tous les traits de caractère traditionnels d'un grand Médoc.



Le vin

Situation : 14 ha sur la commune de Cissac, à 55 km au nord-ouest de Bordeaux.

Terroir : graveleux et argilo graveleux

Encépagement : 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Elevage : macération de 3 semaines et 15 mois en fûts de chêne.

Aptitude au vieillissement : 3 à 10 ans

Dégustation

Ce vin offre un bouquet aux parfums de fruits noirs, de tabac, rehaussé par des notes de torrification.

En bouche, il laisse place à des tanins de qualité finement agrémentés de notes grillées.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge ou encore avec du fromage.

