

Le vignoble du Château domine la commune de Cissac, entre Saint-Estèphe et Pauillac.

Son vin est le reflet de cette situation d'exception, dévoilant millésime après millésime ce subtil équilibre associant tradition et modernité.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : CISSAC-MÉDOC.

RENDEMENT : 48 HECTOLITRES / HECTARE.

TERROIRS : ARGILLO-GRAVELEUX.

CÉPAGES : CABERNET-FRANC, CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT

SUPERFICIE : 4,8 HECTARES.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 22 ANS

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

LE VIN



Assemblage

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
5% Cabernet Franc.

Vinification

Macération de 3 semaine à 20/30°C.

Élevage

En cuves.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2023/2025.

Dégustation

Un vin équilibré et élégant.
Des tanins déjà bien arrondis structurent
une bouche ample et typée par le cépage cabernet.
Un joli haut médoc.

Accompagnement

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

