

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.

TERROIRS : ARGILLO-GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 4,8 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 48 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : CABERNET-FRANC, CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 22 ANS

## LE VIN



CHÂTEAU LA  
CROIX MARGAUTOT

BORDEAUX O

### Assemblage

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

### Vinification

Macération de 3 semaine à 20/30°C.

### Elevage

En cuves.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement  
atteindra sa plénitude vers 2026/2028.

### Dégustation

Ce vin, à la belle robe très profonde et au léger reflet tuiilé, présente un nez ouvert sur des notes d'épices douces. La bouche, dense, révèle des tanins fins au senteurs de poivre et de cannelle.

### Accompagnement

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

## PALMARÈS

90 points, Wine Enthusiast, 2021

