

Créé à l'aube du 20^e siècle, ce Domaine qui s'appelait alors Cru la Tour Saint-Joseph a rapidement acquis ses lettres de noblesse, devenant un « Château » jouissant d'une belle renommée sur la commune de Cissac-Médoc. Ce vin prestigieux, voisinant les non moins célèbres vignobles de Saint-Estèphe et Pauillac bénéficie des plus grandes attentions, dont un élevage en fûts de chêne neufs.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : CISSAC-MÉDOC.

TERROIRS : CROUPES ARGILO-GRAVELEUX ET SOUS-SOLS CALCAIRE.

SUPERFICIE : 18,08 HECTARES.

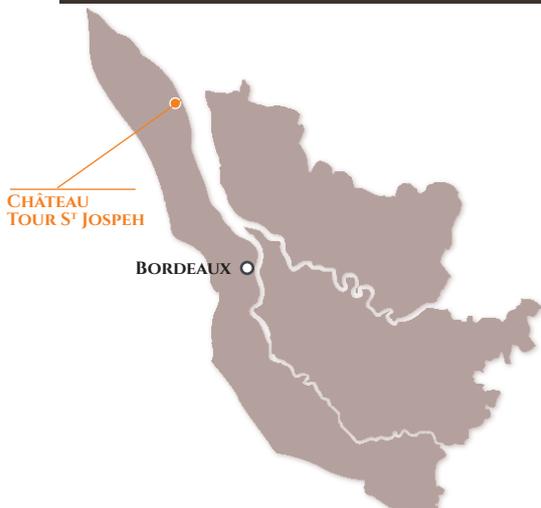
DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 31 ANS.

LE VIN



Assemblage

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc,

Vinification

Préfermentation à froid (10°) et
fermentation longue de 30 jours à 28/30°.

Elevage

12 mois en barriques de chêne
dont 1/3 sont renouvelées tous les ans.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2024/2026.

Dégustation

Un Haut-Médoc typique de ce grand millésime !
La robe brillante est d'un rouge rubis profond. Le nez est charmeur aux arômes de fruits
des bois, de toast et moka. En bouche, ce vin est aussi gourmand que ample grâce à
des tannins mûrs et suaves et sa remarquable palette aromatique à dominance de fruits
rouges mûris enrobés de fines notes boisés et de fruits secs.

Accompagnement

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

PALMARES

Or, Challenge International du Vin, Blaye, 2018
91 pts au concours James Suckling 2019

