

Le vignoble du Château domine la commune de Cissac-Médoc, entre Saint-Estèphe et Pauillac. Son vin est le reflet de cette situation d'exception, dévoilant millésime après millésime un vrai caractère. Comme dans toutes nos propriétés Vignobles M&C Quancard, nous associons les meilleurs 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. Haut-Logat a résolument sa place dans la lignée des grands Médoc.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : CISSAC-MÉDOC.

TERROIRS : GROUPE ARGILLO-GRAVELEUX ET SOUS-SOLS CALCAIRE.

SUPERFICIE : 12,65 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 55 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ANS.

LE VIN



Assemblage

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

Vinification

Préfermentation à froid (10°) 1 semaine et
fermentation longue de 30 jours à 28/30°.

Élevage

15 mois en fûts de chêne
dont 1/3 sont renouvelés tous les ans.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2022/2024.

Dégustation

Une robe qui révèle un rouge grenat intense.
Un joli nez accompagné de senteurs de sous-bois et de senteurs torréfiées.
Une belle bouche, pleine et charnue.

Accompagnement

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

PALMARÈS

Bronze, Challenge International du Vin Blaye-Bourg, 2016
Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon, 2016
Argent, Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine, 2016
Recommandé, Decanter World Wine Awards, 2016
90 points, Wine Enthusiast, 2016

