

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 : GROUPES 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 2023/2025.

Dégustation

Beau rubis grenat, nez complexe et lourd avec des senteurs de fruits confits.
Jolie robe rubis profonde avec la douceur des tanins des grands millésimes.

Accompagnement

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

PALMARÈS

Or, Concours International de Lyon, 2017
Argent, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2017
89 points, Wine Enthusiast, 2018
90 points, James Suckling, 2018

