

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 2022/2024.

Dégustation

Un joli nez subtil et complexe avec des notes confiturées et boisées.
En bouche, il révèle un caractère prononcé typique des vins du Médoc plein de chaleur
et d'élégance. Ce millésime 2014 offre un beau potentiel de garde.

Accompagnement

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

PALMARES

Argent, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2016
90 pts, Wine Enthusiast, 2017

