

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
atteindre sa plénitude vers 2023/2025.

Dégustation

Une robe d'un joli grenat accompagné de subtiles
senteurs de fruits compotés et de bois de santal.
Sa structure fine et harmonieuse est élégamment enrichie de notes boisées.

Accompagnement

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

PALMARES

Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon, 2017

91 points- Wine Enthusiast, 2018

