

Le vignoble du Château domine la commune de Cissac, entre Saint-Estèphe et Pauillac.
Son vin est le reflet de cette situation d'exception, dévoilant millésime après millésime ce subtil équilibre associant tradition et modernité.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : CISSAC-MÉDOC.

TERROIRS : ARGILLO-GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 4,8 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 48 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : CABERNET-FRANC, CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 22 ANS

LE VIN



CHÂTEAU LA
CROIX MARGAUTOT

BORDEAUX O

Assemblage

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
5% Cabernet Franc.

Vinification

Macération de 3 semaine à 20/30°C.

Élevage

En cuves.

Aptitude au vieillissement

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

Dégustation

Haut médoc élégant et harmonieux, avec une dominance du merlot très mur
conférant à ce cru de l'ampleur douce, quelques notes grillées sur la finale.

Accompagnement

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

