

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.

### Elevage

En cuves.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement  
atteindra sa plénitude vers 2025/2027.

### Dégustation

Ce vin à la belle robe couleur profonde avec de légers reflets tuilés présente un nez ouvert avec un boisé bien intégré. La bouche révèle des notes de paprika et des tanins soyeux qui offrent une finale harmonieuse. Un vin à apprécier dès à présent !

### Accompagnement

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

## PALMARÈS

90 pts James Suckling 2020  
Or, Gilbert & Gaillard, 2021

