

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 :** 21 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 2026/2028.

### Dégustation

Une belle robe profonde aux reflets violet, un nez aux notes de fruits murs et d'épices douces. La bouche concentrée avec des tanins suaves et de notes de paprika et de vanille ravit le palais.

### Accompagnement

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

## PALMARÈS

92 points, James Suckling, 2021

91 points, Wine Enthusiast, 2021

90 points, Tasted by Andreas Larsson Best Sommelier of the world, 2021

