

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 2027/2029.

Dégustation

Une jolie robe profonde aux reflets violets. Ce vin présente un nez de belle expression, dominé par le cabernet sauvignon légèrement mentholé. La bouche, qui ravit le palais, est délicieuse, et offre une superbe persistance avec une finale sur des notes de fruits noirs et de myrtilles.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge

PALMARÈS

Argent, Concours International de Lyon, 2021

