

Créé à l'aube du 20^e siècle, ce Domaine qui s'appelait alors Cru Latour 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 ARGILLO-GRAVELEUX ET SOUS-SOLS CALCAIRE.

SUPERFICIE : 10 HECTARES.

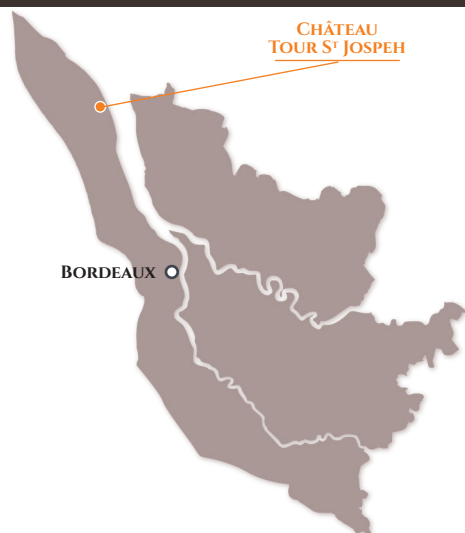
DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

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°.

Élevage

12 mois en barriques de chêne
dont 1/3 sont renouvelées tous les ans.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2026/2028.

Dégustation

Une belle robe couleur rubis intense. Ce vin séduit par son nez franc sur des notes
d'épices douces. La bouche se révèle pleine de charme avec des tanins souples et
savoureux aux arômes de paprika.

Accompagnement

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

PALMARÈS

Argent, Concours International de Lyon, 2020

92 points, James Suckling 2021

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

