

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 ARGILO-GRAVELEUX ET SOUS-SOLS CALCAIRE.

SUPERFICIE : 10 HECTARES.

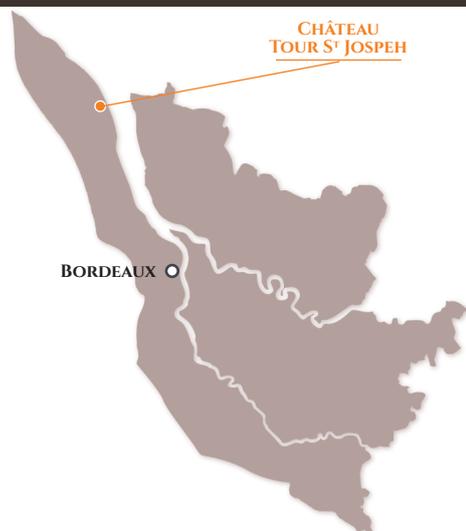
DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

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

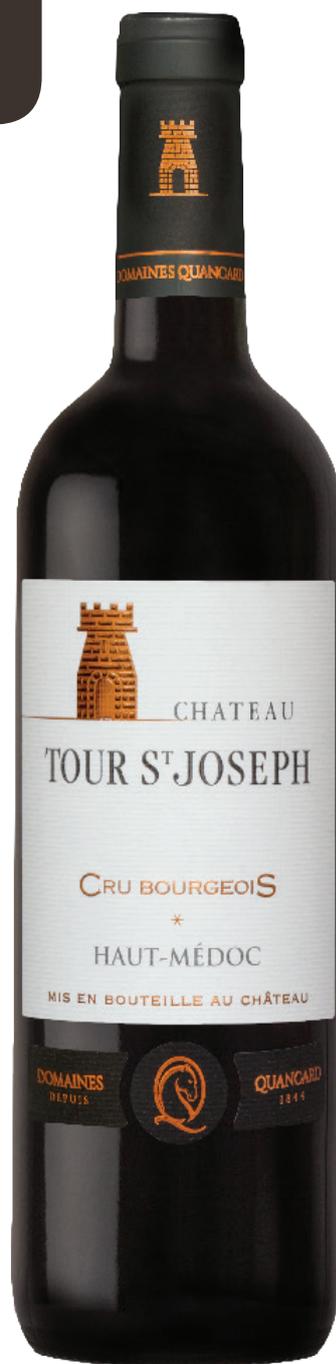
Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2027/2029.

Dégustation

Une jolie robe couleur violet. Un nez subtil et délicat qui exprime des notes de fruits acidulés de cassis, mûres... La bouche, ample, aux tanins souples, et gourmande. Une finale équilibrée et harmonieuse.

Accompagnement

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



PALMARÈS

Or, Concours International de Lyon, 2021
Or, Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2021
Or, Sakura Award (Japon), 2022