

VIGNERON : Philippe Marchal.



TERROIR

SITUATION :

Commune de Cissac en Médoc, situé au Nord de Pauillac et à l'Ouest de Saint-Estèphe. Altitude de 15 mètres.

TYPE DE SOL :

Sous-sol argilo calcaire, sols de grave et de calcaire contenant des fossiles, appelé par les géologues calcaire coquillé de Saint Estèphe.

CLIMAT :

Climat océanique assez présent grâce à une proximité avec l'estuaire. Grandes différences de températures entre le jour et la nuit.

Pluviométrie annuelle : 750 mm

TRAVAIL DE L'HOMME:

Cépages : 64% Merlot et 36% Cabernet Sauvignon.

Degré d'alcool : 13%.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 6600 vines/hectare.

Rendement : 45 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture traditionnelle. Labour partiel et fertilisation organique par amendements biologiques.

VENDANGE :

Mécanique déterminée par dégustation quotidienne pour une maturité optimale.

Date des vendanges :

Du 11 au 22 octobre.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.
Macération de 15 jours.

Type de levure :

Levures indigènes.

Type de pressurage :

Par pression pneumatique.

Remontages :

3 à 4 fois par jour sur toute la durée de la fermentation.

Température :

Une montée graduelle de 20°C à 28°C.

ÉLEVAGE :

Élevage et boisage en cuves : staves en chêne français, grain fin, 24 mois de séchage.

MISE EN BOUTEILLE :

A la propriété avec une filtration tangentielle.

DÉGUSTATION :

Robe : Robe rouge carmin.

Nez : Arômes de fruits frais.

Bouche : La bouche est à la fois souple et élégante avec un retour aromatique marqué par les fruits frais. Trame tannique assez légère qui en fait un vin de plaisir dès maintenant.

Accord mets et vins : Fromage, viandes rouges ou blanches.