

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 : 985 mm

### HUMAN HANDS:

**Cépages :** 65% Merlot et 35% Cabernet Sauvignon.

**Degré d'alcool :** 12.5%.

**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 6 au 24 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 rouge sur la fraîcheur.

**Bouche :** La bouche est souple avec beaucoup de finesse. L'attaque sur un fruit rouge vif est d'une grande fraîcheur. Trame tannique assez légère qui en fait un vin de plaisir dès maintenant.

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