



TERROIR

MEDAILLES :

James Suckling : 88/100
Antonio Galloni: 90/100
Bettane & Desseauve :14,5/20
Decanter : Commended
Bordeaux: Argent



CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt.

VIGNERON : Philippe Marchal.

SURFACE : 35 ha.

SITUATION :

Dans la commune de Cissac en Médoc au nord de Pauillac et à l'Ouest de Saint-Estephe. Altitude de 24 mètres.

TYPE DE SOL :

Massif calcaire de Saint-Estephe, marnes blanches, argiles et sables du miocène.

CLIMAT :

Climat océanique assez présent grâce à une proximité avec l'estuaire. Grandes différences de températures entre le jour et la nuit. Pluviométrie annuelle : 837 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% Petit Verdot

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare.

Rendement : 29 hectolitres/hectare.

Latitude : 45°14'16,056

Longitude : 0°48'28,625

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 :

Entre le 11 et le 22 octobre.

Méthode de sélection :

Tri manuel sur table de 8 personnes et sélection des parcelles avant vendanges par dégustations des baies.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves béton et inox thermo-régulées. Macération de 15 jours.

Type de levure :

Levures indigènes.

Type de pressurage :

Par pression pneumatique.

Température :

Une montée graduelle de 20°C à 28°C.

Remontages :

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

Fermentation Malolactique :

40% en barrique et 60% en cuve inox thermo-régulée.

ÉLEVAGE :

Élevage en fûts de chêne français à grain fin avec 24 mois de séchage : 40 % en barriques neuves et 60 % en barriques d'un vin durant 14 à 16 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

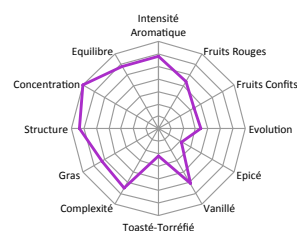
A la propriété avec une filtration tangentielle.

DÉGUSTATION :

Arômes ronds de fruits des bois et d'épices douces. Les arômes de mûres et de myrtilles dominent, accompagnés d'une légère note d'herbes, de clous de girofle et de vanille. L'acidité fraîche et acidulée au palais donne au vin un arrière-goût prolongé et rafraîchissant. Les tanins secs nécessitent un plat riche en protéines et en graisses.

Accord mets et vins : Servez-le avec un gigot d'agneau ou un rôti de bœuf, accompagné de légumes rôtis, tels qu'aubergines, courges ou poivrons, et de pommes de terre à la crème.

Aromatique & Généreux



Garde optimum : 2022-2027

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★