



TERROIR

NOTES :

James Suckling : 93
Bettane & Desseauve : 89
Tim Atkin Mw : 87

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 : 985 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon et 5% Petit Verdot

Degré d'alcool : 12,8% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare.

Rendement : 45 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 6 et le 24 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 :

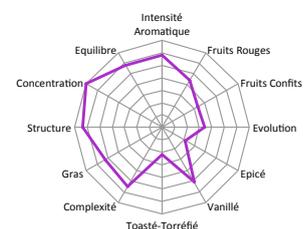
Robe : Rouge foncé aux reflets brillants.

Nez : Révèle des notes de fruits noirs.

Bouche : La structure est généreuse. La finale est longue avec beaucoup de gras et un retour rétro-olfactif épicé.

Accord mets et vins : Des viandes rouges, des plateaux de fromages, des terrines et des oeufs brouillés à la truffe.

Aromatique & Généreux



Garde optimum : 2022-2027

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★