



TERROIR

MEDAILLES :

Concours de Macon : Argent
Concours de Blaye : Or



VIGNERON : Philippe Marchal.

SURFACE : 12,5 ha.

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 :

Sols à dominante de graves et argilo-graveleux, avec du calcaire en sous-sol.

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% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare.

Rendement : 35 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 :

Du 11 au 22 octobre.

Méthode de sélection :

Tri manuel sur table de 8 personnes et sélection des parcelles avant vendange par dégustation 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.

Remontages :

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

Température :

Une montée graduelle de 20°C à 28°C.

Fermentation Malolactique :

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

ÉLEVAGE :

Fûts de chêne d'origine française, 1/3 en fûts neufs, 1/3 en fûts d'un vin et 1/3 en cuves.

MISE EN BOUTEILLE :

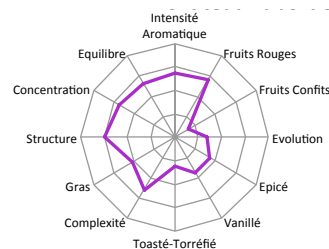
A la propriété avec une filtration tangentielle.

DÉGUSTATION :

Nez fruité avec une touche rustique. Les arômes de prunes et de cassis sont accompagnés de senteurs d'épices et de basse-cour. Le fruit est enrichi par l'acidité rafraîchissante, tandis que l'alcool est bien équilibré et les tanins structurés.

Accord mets et vins : Ce vin accompagnera au mieux des plats riches en graisses et en protéines, tels qu'un cassoulet à base de bœuf, de porc, de saucisses et de haricots blancs.

Aromatique & Génereux



Garde optimum : 2017-2020

Capacité à vieillir : ★ ★