

VIGNERON : Philippe Marchal.

SURFACE : 12,5 ha.



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 :

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 : 1046 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 :** 34 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 3 au 18 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 :

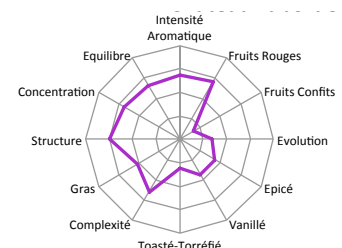
A la propriété avec une filtration tangentielle.

### DÉGUSTATION :

**Robe :** Nez au fruité mûr, nuancé d'une agréable touche herbacée. Les arômes puissants de cassis et de ses feuilles fraîches confèrent au vin une belle structure charpentée avec un fruité abondant. Saveurs de fruits noirs et de prunes, et belle structure tannique au palais.

**Accord mets et vins :** À servir de préférence avec une entrecôte ou un filet de bœuf accompagné d'une sauce au vin rouge, de pommes de terre gratinées et de légumes racines cuits.

## Aromatique & Généreux



**Garde optimum :** 2018-2021

**Capacité à vieillir :** ★ ★