

Château Cissac

AOOC HAUT MEDOC
CRU BOURGEOIS



Millésime 2017

LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc, Cru Bourgeois

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 66% cabernet sauvignon, 29% merlot, 5% petit verdot

Superficie : 45 ha

Rendement : 49 hl/ha

Entretien du sol : travail du sol et enherbement, lutte raisonnée sur l'ensemble du vignoble, effeuillage mécanique et manuel sur une partie du vignoble

Les vignes du Château Cissac sont situées sur un plateau au sol composé de graves garonnaises des périodes Gunz en Mindel. Il se situe à une altitude de 27.5m, équivalente aux points les plus élevés des appellations voisines, Saint Estèphe et Pauillac.

LA VINIFICATION

Fermentation : Traditionnelle en cuves bois et Inox tronconiques et thermorégulées

Élevage : de 14 à 16 mois avec 30% de bois neuf

Production du millésime : 220 000 bouteilles

MILLÉSIME 2017 :

« L'année de tous les dangers »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 15 septembre au 06 octobre 2017.

Après les pluies du début d'année, le mois d'Avril fut plus

sec et doux accélérant la croissance de la vigne jusqu'au gel exceptionnel du 27 avril qui heureusement ne toucha Cissac que sur 2 hectares ! Cependant le froid ralentit la croissance. Avec la douceur de Mai et Juin, la floraison entre la dernière semaine de Mai et début juin fut très rapide et homogène.

Juillet et Août, chauds et ensoleillés, entrecoupés de quelques orages, continuent de confirmer la précocité du millésime en peaufinant la qualité et la quantité (pour les vignes épargnées par le gel). Fin Août le temps change et apporte pluie et humidité en septembre.

Bien que Cissac soit, une fois encore, bien épargné, les vendanges débutent le 15 septembre et se déroulent entre orages et soleil : un challenge de plus pour ce millésime 2017 !

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Les vins sont aromatiquement très expressifs avec de la fraîcheur et du fruit très présent. La couleur est belle et brillante sans avoir la profondeur de ces prédécesseurs ! Les vins sont ronds, souples et équilibrés avec une bonne structure tannique.

L'équilibre entre l'acidité, la sucrosité et le croquant du fruit fait du 2017 un millésime très gourmand !



Vialard Propriétaire

Château Cissac. Cissac-Médoc 33250 Pauillac France - Tél. 05 56 59 58 13 - Fax 05 56 59 55 67

www.chateau-cissac.com