

Château Lamothe-Cissac

Haut-Médoc

INFORMATION

Appellation : Haut-Médoc

Cépage : Cabernet
Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot

Alcool : 13,5%

Certification : HVE 3



VINIFICATION

Méthode : La vendange est éraflée à 100%. Cuvier moderne adapté à la vinification des vins rouges de notre région. 2 à 3 remontages quotidiens au cours des vinifications contribuent à un suivi des fermentations. Macérations longues de 4-6 semaines.

CONDITIONNEMENT

Format : 37,5cl, 75cl, 150cl

Unité de vente : Cart
12x37,5, Cart 6x75, Cart 6x150

www.bordeaux-vin.com

TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface : 33 hectares

Type de sol :
Argilo-calcaires et graves
argileuses

Climat : Tempéré océanique
doux et humide.

DÉGUSTATION

Œil : Très belle robe
soutenue rubis profond.

Nez : Large palette
aromatique associant des
notes de fruits rouges (cassis),
de fruits cuits et épices
douces. Les arômes vanillés
sont très bien intégrés.

Bouche : Au palais,
l'ensemble équilibré, les
tanins souples et nombreux
laissent place à une finale
très délicate. D'une belle
aptitude à la garde, ce vin
exprime au fil des ans des
notes de sous-bois et de
fumet complexes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-17°

Accords mets et vins :
Côtes d'agneau, entrecôte
bordelaise, fromages.

Garde : Une belle aptitude à
la garde, ce vin exprime au fil
des ans des notes de cuir, de
sous-bois et de fumet
complexes.

