LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

HAUT-MEDOC AOP - CRU BOURGEOIS 2010 MAGNUM
CHATEAU LAMOTHE-CISSAC

L'HISTOIRE …

Propriété aussi des Vignobles Fabre depuis 1964, grâce à Gabriel Fabre, le château Lamothe-Cissac s'étend sur 33 hectares. Aujourd'hui, la propriété est tenue par son fils, Vincent Fabre.
Les traces d'une villa romana découvertes à proximité du château attestent que le terroir était déjà reconnu à cette époque pour la production de vins de qualité.

LE VIN …

Région : Bordeaux
Appellation : Haut-Médoc
Millésime : 2010
Couleur : Rouge
Cépage(s) : 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot Noir, 5% Petit Verdot et 2% Cabernet franc
Degré : 13%
Contenant : 1,5L

Anecdotes...
Le vignoble est situé d'une part sur la commune de Cissac limitrophe de l'appellation Pauillac et d'autre part sur le plateau de Vertheuil en bordure de l'appellation Saint-Estèphe. Les sols sont composés de terrains argilo-calcaires et de graves argileuses. Le sous-sol est formé de graves profondes.
L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Il y a un élevage de 12 mois en chêne.

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe couleur grenat profond
Nez : bouquet de saveurs (fruits rouges bien mûrs, fruits cuits et épices douces), avec de très jolies notes vanillées plutôt bien intégrées
Bouche : les tanins sont fondus, et laissent place à une finale délicate, avec des notes de sous-bois, de fumet

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 16°C et 18°C.
À consommer jusqu'en 2020.
À servir avec une viande rouge grillée.

Ce Haut-Médoc 2010 s'exprime avec une belle complexité, et ne cessera de s'exprimer avec les années.

Coconville, 14170 OUVILLE-LA-BIEN-TOURNEE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 - contact@libergevins.com