

Château Cissac

HAUT MÉDOC

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

CRU BOURGEOIS



Millésime 2009

Le Vignoble

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Haut Médoc,

Cru Bourgeois

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 33 ans

ASSEMBLAGE : 70% cabernet sauvignon, 22% merlot, 8% petit verdot

SUPERFICIE : 45 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 de 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 en cuves thermorégulées, en inox et bois tronconiques.

ÉLEVAGE d'une durée de 14 mois, effectué en barriques avec 30% de bois neuf.

PRODUCTION DU MILLÉSIME : 250 000 bouteilles

Millésime 2009 : "Une année d'excellence"

par Marie Vialard-Mau, Cérante

Les vendanges se sont déroulées du 28 septembre au 16 octobre 2009.

L'année 2009 a offert à la vigne des conditions météorologiques d'exception maintenues tout au long de son cycle végétatif, de la fleur à la vendange en passant par la véraison. Le bel ensoleillement et les journées chaudes sans être caniculaires ont permis une maturation exceptionnelle sur août et septembre. Des vendanges sous le soleil couronneront un millésime qui fera date.

Notes De Dégustation

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Une robe prometteuse et soutenue, grenat avec des reflets violacés. Le bouquet et le palais confirment ces atouts. Un vin fin, complexe et groumand à souhait en bouche où la matière annonce une longue garde avec un équilibre remarquable entre puissance et harmonie, et un final dense et complexe.

2009 Vintage

The Vineyard

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Haut Médoc,

Cru Bourgeois

AVERAGE AGE OF VINES : 33 yrs

BLEND : 70% cabernet sauvignon, 22% merlot, 8% petit verdot

AREA OF PLOT : 45 ha

SOIL MANAGEMENT : tillage of the soil and planting of grass cover, integrated pest management throughout the vineyard, leaf thinning mechanically and manually in part of the vineyard.

The Château Cissac vines are situated on a plateau with a soil composed of gravel deposits from the Garonne River from the Gunz-Mindel period. It is located at an altitude of 27.5 m, equivalent to the highest points of the neighbouring appellations, Saint Estèphe and Pauillac.

Vinification

FERMENTATION : In truncated and thermo-regulated wooden and stainless steel vats

AGEING : 14 months in barrels with 30% new wood

PRODUCTION FOR THE VINTAGE : 250,000 bottles

2009 Vintage : "A year for Excellence"

by Marie Vialard-Mau, Manager

Harvesting took place from 28 September to 16 October 2009.

The year 2009 provided exceptionally good weather conditions throughout the entire growth cycle of the vines, from flowering to ripening right up to harvest. The hot, but not too hot, sunny days allowed excellent maturation in August and September. Harvesting in the sun crowned what will be an exceptional year.

Tasting Notes

by Laurent Saint Pasteur, technical director

The promising, strong garnet colour with violet highlights is confirmed by the bouquet and the palate. A fine wine, complex and delightfully voluptuous on the palate, with a substance that promises a long ageing capacity, and a remarkable balance between strength and harmony. The finish is dense and complex.



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