



CHATEAU LA CHICANE

AOC HAUT-MEDOC

HISTORIQUE :

Cette propriété historique de la commune de Saint-Seurin de Cadourne touche SAINT-ESTEPHE. Ce domaine, planté en grande partie sur un plateau graveleux produit des vins d'une grande finesse et complexité aromatique, proche de ses illustres voisins.

TERROIR :

Plateaux graveleux et argilocalaire.

SUPERFICIE :

9 hectares

ENCEPAGEMENT :

53 % Cabernet Sauvignon.
47 % Merlot.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Travail du sol mécanique. Age moyen du vignoble : 30 ans. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine avec macération de 15 jours à 3 semaines. Mis en bouteilles à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accorde avec des viandes comme le bœuf, le canard et le gibier mais également avec des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2017 :

Médaille d'Or Féminales 2020

