



FORT DU ROY

AOC HAUT-MEDOC



HISTORIQUE :

Marque haut de gamme de la Cave de Cussac.
La vendange provient des vignes de 15 adhérents viticulteurs dont les apports sont sélectionnés et seules ont droit à faire du Fort du Roy les vignes les plus anciennes et les meilleures.

TERROIR :

Graves garonnaises et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

20 hectares

ENCEPAGEMENT :

50 % Merlot.
50 % Cabernet Sauvignon.



VINIFICATION ET ELEVEGE :

Vinification traditionnelle médocaine en Cuves thermo-régulées.
Elevé 12 mois en barriques de chêne.
Mis en bouteille à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

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

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.
HVE3 à partir du millésime 2019.

