



Château L'INCLASSABLE

Médoc Cru Bourgeois

Aujourd'hui, le vignoble est principalement constitué de 2 parcelles. L'une est sise sur l'unique croupe graveleuse dite coteaux de Lafon de la commune de Prignac : elle apporte au vin sa finesse et sa délicatesse ; l'autre, située sur un plateau argilo-calcaire, donne un vin plus tannique et corsé. L'ensemble de ces 2 terroirs confère au vin sa qualité et sa typicité.

- Superficie :** 12 ha
- Age moyen des vignes :** 45 ans
- Encépagement :** 55 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 10 % Cabernet Franc 5 % Petit Verdot
- Sol :** Graves et argilo-calcaire
- Vendanges :** Manuelles
- Vinification :** Dans la plus pure tradition médocaine, ainsi, dès la fin de la fermentation alcoolique et une macération bien conduite à température modérée, les vins obtenus sont sélectionnés et entonnés selon leur potentiel organoleptique.
- Elevage :** 50 % en barriques neuves et le reste en barriques d'un vin, les vins effectuent alors leur fermentation malolactique. Puis un assemblage rigoureux, permet de réussir ce grand vin avec une belle robe profonde et foncée.
- Notes de dégustation :** Ses arômes de fruits bien mûrs, avec des notes épicées et boisées, sa bouche soyeuse aux jolis tanins serrés sont fidèles au style habituel de ce cru unanimement reconnu. A servir sur mets de caractère.