

CHATEAU SISSAN

Grande Réserve

CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Jean et Paul Yung

Dans l'appellation Cadillac-Côtes de Bordeaux, une famille a acquis ses lettres de noblesse : **la famille Yung**. Elle peut être fière de posséder quelques-uns des fleurons de l'appellation depuis 1958. Aujourd'hui, ce sont les deux frères, Paul et Jean, qui perpétuent le rêve de leur père et œuvrent à développer cet héritage. **En 1990, ils achètent le Château Sissan, sur les hauteurs de Camblanes, au Sud-Est de Bordeaux.**

La cuvée « **Grande Réserve** » est la fierté de Paul et Jean, un petit bijou qu'ils ont modelé pour **révéler le meilleur de Sissan**. Chaque année, **seuls les lots les plus qualitatifs sont retenus** : le vignoble possède quelques belles parcelles de petites graves (jusqu'à 4 m de profondeur) exposées en coteaux. **Les rendements sont délibérément limités** avec une sélection très drastique de la vendange, récoltée le plus tardivement pour avoir des baies à leur optimum de maturité. L'excellence se poursuit dans les chais avec **une vinification parcelle à parcelle en lots séparés**, qui permet l'expression du meilleur du terroir de Sissan.

Très distinctif dans sa belle bouteille conique, Château Sissan « Grande Réserve » a la race et la puissance, une matière qui en fait un vin au-dessus de son appellation.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 25 hectares

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

TERROIR : graveleux (petites graves sur 4 mètres de profondeur). Vignoble en coteaux, exposition Sud-Ouest.

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 4500/ 4600 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : effeuillage. Vendanges vertes sur les parcelles à forte densité

VENDANGES : mécaniques avec tri intégré pendant la récolte. Contrôles de maturité avant vendange

VINIFICATION : tri et sélection des baies à l'entrée des chais, sur un conquet vibrant dernière génération. Identification en amont des meilleures parcelles et vinification en lots séparés dans des cuves inox thermorégulées. Macération préfermentaire à froid (meilleure extraction du fruit)

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une robe grenat intense, Château Sissan "Grande Réserve" offre un nez fin et élégant aux notes de fruits rouges et d'épices. Généreux et charpenté, le palais est structuré par des tanins boisés enrobés qui respectent le fruit. Quelques années de garde lui permettront de révéler sa belle complexité.



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX