

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU TOUR NÉGRIER

AOC MÉDOC



Le vignoble appartient à la famille Faugerolle depuis 1965.

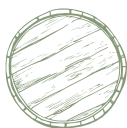
Le nom du Château vient du lieu-dit « Tour » et de Monsieur Négrier, ancien propriétaire du domaine.

Le terroir très calcaire est particulier et nécessite un cépage adapté, le Merlot. Il en résulte un vin tout en finesse et en fruit.



Argilo-calcaire.

Sélection de 22 hectares



Vinification traditionnelle médocaine.

Elevage de 18 mois en cuves. Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.

Elevage 12 mois en barriques de chênes.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



62 % Merlot.

38 % Cabernet Sauvignon.



Enherbement intégral, effeuillage, ébourgeonnage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne.

Traitements bio sans CMR ni insecticide.



Température de service : 17/18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un carré d'agneau, une côte de bœuf au sel ou des fromages comme le Comté, le brebis et le Saint Nectaire.



MILLESIME 2022 : Médaille d'Or Challenges des Terroirs.

MILLESIME 2020 : Médaille de Bronze Bordeaux 2022.

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Bordeaux 2021.

MILLESIME 2016 : Médaille d'argent Bordeaux 2018.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc - FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com