

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHATEAU GRANINS GRAND POUJEAUX

AOC MOULIS EN MEDOC



Créé en 1930 par Édouard Batailley sous le nom de Château Peyrodon, le domaine s'agrandit en 1954 avec l'acquisition des vignes du Château Granins et devint Tour Granins. En 1983, la propriété est divisée entre ses deux enfants. André Batailley lance alors l'étiquette Granins Grand Poujeaux et réunit le domaine familial dix ans plus tard. Aujourd'hui, la propriété appartient aux familles Gommer, Onclin, Pen.



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
23 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermo-régulées. Elevage en Barriques 10 mois. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



50 % Merlot.
45% Cabernet Sauvignon
5% petit verdot



Tri manuel et mécanique avant et après éraflage, encuvage gravitaire en baies entières.
Vendanges vertes. Vendanges rouges manuelles.



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 : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, vieux gouda.



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