

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

ESPRIT DE GRAVES DE PEZ

AOC SAINT ESTEPHE



Dans la seconde moitié du XX^e siècle, les grands-parents de Maxime Saint-Martin, en poste au Château Lafon-Rochet, ont acquis 3 hectares de vignes idéalement situées entre les vignobles de Pez, Montrose et Cos d'Estournel. En 2015, Maxime poursuit l'aventure en ajoutant 0,5 hectare et en créant la cuvée Esprit de Graves de Pez. Ce Saint-Estèphe séduit par son élégance, son équilibre et un boisé parfaitement maîtrisé, agréable dès sa jeunesse.



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
3.5 hectares.



Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermo-régulées. Élevé 12 mois en barrique de chênes. 30% de bois neuf. Mis en bouteilles au château.



33 % Merlot.
65 % Cabernet Sauvignon.
2 % Petit Verdot.



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



Température de service : 17 / 18 °C Décanter 1 à 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel à consommer avec des Viandes : Rôti de boeuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmi avec Fromages : Comté, brebis, camemberts.



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