

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

PRIEURE D'ALBE

AOC SAINT ESTEPHE



La propriété familiale d'à peine plus de 2ha trouve ses origines bien avant la Révolution Française de 1789. Dispersée au fil des ans et des héritages, la famille Normandin reprend le vignoble en 1970. Après une restructuration des parcelles, elle produit un Saint-Estèphe dense et gourmand, suave, avec ses arômes caractéristiques de cassis et réglisse.



Croupes de graves et sols argilo-caclaire.
2,23 hectares.



Vinification traditionnelle médocaine avec
macération de 15 jours à 3 semaines.

Léger élevage sous bois. Mis en bouteilles à la propriété.



52 % Merlot

48 % Cabernet Sauvignon



Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Age moyen des vignes : 30 ans. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne. HVE4 à partir du millésime 2023.



Température de service : 17 / 18 °C. Mettre en carafe 1 à 2h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges comme le bœuf, le canard et l'agneau mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.



MILLESIME 2019 : 93-94 James Suckling, 91-93 Yves Beck, 93 Wine Enthusiast

MILLESIME 2018 : 93 James Suckling, 95 Forbes, 91 Decanter



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