

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHEMIN DES DUNES ROSÉ

VIN DE FRANCE



CHEMIN DES DUNES est un vin rosé produit avec des Merlot et Cabernet récoltés en légère sous-maturité. Ceci permet de développer les arômes variétaux de zeste d'agrumes, de fleur, de miel, légèrement boisé et de conserver une belle fraîcheur portée par l'acidité et une fine touche de gaz carbonique.



Argilo-calcaire.
2 hectares.



Pressurage direct. Vinification à basse température en cuves thermo-régulées. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



Merlot.
Cabernet franc.



Récolte rapide à la machine, tôt le matin, pour éviter la macération.



Température de service : 6/8°C. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le fruité, la fraîcheur et la légère sucrosité conviendront parfaitement à l'apéritif, sur des fruits de mer, poissons, charcuterie, fromage de chèvre.



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