

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHEMIN DES DUNES BLANC

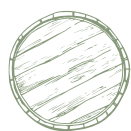
VIN DE FRANCE



Ce Bordeaux blanc constitue un jeu de piste gourmand avec une bouche au parfait équilibre entre l'acidité et la sucrosité.



Argilo-calcaire.



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



80 % Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.



Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne. HVE3.



Température de service : 12°C. Robe brillante et pâle avec quelques reflets dorés. Nez d'amande, de zeste de citron et de fleurs blanches. Bouche fraîche, légèrement acidulée avec un milieu de bouche rond et fruité. Accompagnera parfaitement les apéritifs, crustacés et fruits de mer, poissons, fromages 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