

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU HAUT DE BECADE

AOC PAUILLAC



Cette propriété de 7 hectares, dans la famille Rainaud depuis plus de sept générations, bénéficie d'un magnifique terroir de graves situé au cœur du lieu-dit Bages, dominant l'estuaire, au Sud de la ville de Pauillac. Les vignes de la Bécade sont contiguës à 7 grands crus classés, situation exceptionnelle qui en fait un Pauillac rare.



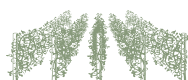
Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires. 8 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves béton avec maîtrise des températures entre 25 et 27°C. Cuvaïson de 3 semaines minimum. Elevage de 12 mois en barriques de chêne Français avec 50% de neuves et 50% d'un vin. Mise en bouteilles à la propriété après 18-20 mois d'élevage.



70% Cabernet Sauvignon.
25 % Merlot.
5% Cabernet Franc et Petit Verdot.



Age moyen du vignoble : plus de 30 ans. Densité de plantation : 8500 pieds / ha et plus. Travail du sol mécanique. Taille en Guyot double. Traitements raisonnés sans CMR ni insecticide.
Rendement moyen : Environ 50 hl / ha. Tri des raisins à la vigne.
Vendanges 100% manuelles.



Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un filet de bœuf en croûte, ris de veau aux morilles, chapon truffé ou plateau de fromages.



MILLESIME 2022 : 97 Decanter 2025.

MILLESIME 2021 : Médaille d'Or Challenge International du vin 2024, 91 Decanter 2024.

MILLESIME 2020 : Médaille d'Or Challenge Intl du Vin 2023, 95 Decanter 2023, 2** guide Hachette 2024.

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Feminalise 2022.



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