

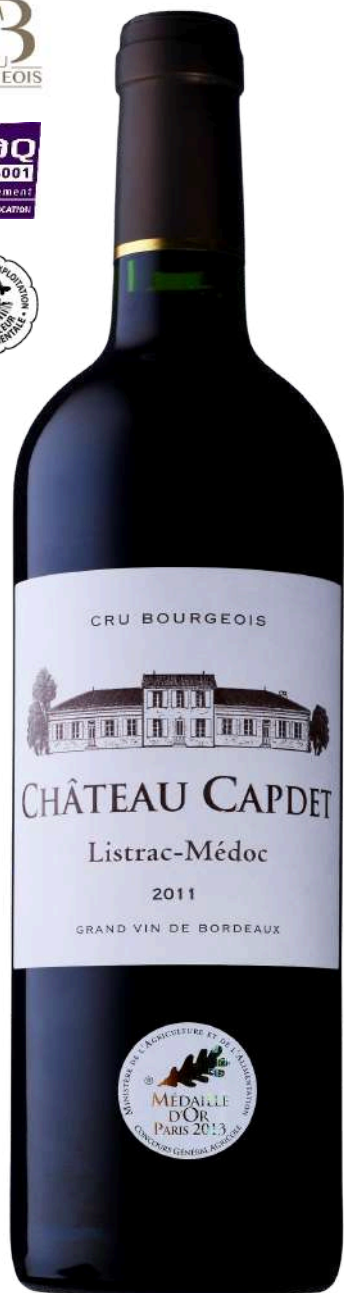
# UCM

UNION DES CAVES  
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

## CHATEAU CAPDET

AOC LISTRAC MEDOC



Ancien domaine du Puy de Menjon, devenu Château Capdet au début du XXème siècle, ce cru est l'archétype du Listrac traditionnel : couleur soutenue, fruité, fraîcheur des tanins, de la mâche, long en bouche et grand potentiel de vieillissement. Particulièrement marqué par le Cabernet Sauvignon cultivé sur les croupes graveleuses de Fonréaud, c'est une valeur sûre.



Graves Pyrénéennes et argilo-calcaire.  
15 hectares.



Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées. Elevage de 12 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



56 % Merlot  
42 % Cabernet Sauvignon  
2 % Petit Verdot



Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 17 / 18 °C. Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le produit s'accorde avec des viandes comme la côte de bœuf, le canard laqué, le chevreuil et des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.

MILLESIME 2022 : 91-92 Bernard Burtschy, Argent Paris 2025, 91 Decanter, 1\* GH26.

MILLESIME 2021 : Argent Paris 2023, Argent Bordeaux 2024.

MILLESIME 2020 : 90 J. Suckling, 90 Decanter, 2\*\* Coup Cœur Guide Hachette 2024.

MILLESIME 2019 : 92 Decanter, 92 Wine Doctor, 89 Wine Enthusiast.

MILLESIME 2018 : 91 James Suckling. 2\*\* Guide Hachette 2022, Or Lyon 2025.

MILLESIME 2016 : Or Paris 2019. 1\* Guide Hachette 2020, 90 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](mailto:ucm@medoc-export.com)

[www.medoc-export.com](http://www.medoc-export.com)