

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CARAVELLE AOC LISTRAC MEDOC



La Caravelle de Grand Lustrac est constituée de 35 parcelles de vieilles vignes choisies parmi plus de 1200 en raison de la parfaite adaptation du cépage au terroir et de leur faible production. Ce Lustrac haut de gamme n'est produit que dans les grands millésimes.



Graves garonnaises et sols argilo-calcaire.
5 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.



60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5 % Petit Verdot



Rendement : Entre 30 et 40 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne. HVE3 à partir du millésime 2019.



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 rouges, du canard rôti, du gibier au four ou en salmis et des fromages à pâtes dures.



MILLESIME 2019 : 2** guide Hachette 2023.

MILLESIME 2018 : Or Feminalise 2024

MILLESIME 2016 : 1* Guide Hachette 2020



UNION DES CAVES DU MEDOC
21 Avenue de Soulac - 33480 Lustrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com