

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CROIX DE LAGORCE AOC MOULIS EN MEDOC



Croix de Lagorce est issu d'une sélection de parcelles faite en fonction du rendement (maximum 50 hls/ha), du terroir, de la bonne tenue du vignoble et de la richesse en sucre des raisins. Une attention particulière est portée à la parfaite maturité et qualité de la vendange.



Graves Garonnaises et argilo-calcaire
7.5 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



65 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon.



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.

