

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU DES CERFS

AOC LALANDE DE POMEROL



Château des Cerfs est une propriété familiale créée en 1937 sur la commune de Néac. C'est la troisième génération de la famille Vauvrecy-Boutet qui exploite ce domaine de 7,5 hectares et qui a obtenu la certification bio depuis le millésime 2014. Le vin présente une robe intense et profonde, un bouquet expressif de raisins mûrs et des tanins fins et bien en place qui garantiront une belle évolution.



Argilo-sablonneux.
Sélection de 7.5 hectares



Vinification traditionnelle en cuves inox et béton.
Elevage de 12 mois pour 50% en cuves et 50% en barriques dont 30% de neuves. Mise en bouteilles sous vide d'air au Château.



80 % Merlot.
10 % Cabernet Sauvignon.
10 % Cabernet Franc.



Age moyen du vignoble : 50 ans.
Rendement : Entre 25 et 40 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Vendanges manuelles. Tri des raisins à la vigne.
La propriété est certifiée BIO depuis 2014.



Vinification traditionnelle en cuves inox et béton.
Elevage de 12 mois pour 50% en cuves et 50% en barriques dont 30% de neuves.
Mise en bouteilles sous vide d'air au Château.



MILLESIME 2016 : Médaille d'Or Caves Particulières
+ Argent Bordeaux 2019
MILLESIME 2015 : Médaille d'Or Caves Particulières
MILLESIME 2014 : 2** Guide Hachette 2018

