

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU LA CHICANE

AOC HAUT-MÉDOC



Cette propriété historique de la commune de Saint-Seurin de Cadourne touche Saint-Estèphe. Ce domaine de 9 hectares, planté en grande partie sur un plateau graveleux produit des vins d'une grande finesse et complexité aromatique, proche de ses illustres voisins.



9 hectares
Plateau argilo-calcaire. Plateau Graveleux.



Vinification traditionnelle médocaine avec macération de 15 jours à 3 semaines.
Mis en bouteilles à la propriété.



53 % Cabernet Sauvignon.
47 % Merlot.



Enherbement intégral, ébourgeonnage et effeuillage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement: entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. 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 le bœuf, le canard et le gibier mais également avec des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.



MILLESIME 2017 :
Médaille d'Or Féminales 2020



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