

# UCM

UNION DES CAVES  
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

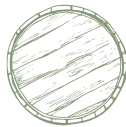
## ESPRIT DE VIOLETTE AOC MOULIS EN MEDOC



Esprit de Violette 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  
5 hectares.



Vinification traditionnelle en cuves thermos-régulées.  
Cuvaision de 3 semaines minimum. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



60 % Merlot  
40 % Cabernet Sauvignon



Rendement : maximum 50hl / 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 : Argent Bordeaux 2024, 1\*GH26.  
MILLESIME 2019 : Bronze Paris 2022, 1\* guide Hachette 2023.  
MILLESIME 2018 : OR Féminale 2022.  
MILLESIME 2016 : Argent concours international de Lyon 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](mailto:ucm@medoc-export.com)

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