FLEUR BAYRON

AOC HAUT-MEDOC

HISTORIQUE :

Bayron est un nom d'origine Basque qui signifie une petite rivière dans une vallée.
C'est aussi le nom d'un lieu-dit de Listrac Médoc, traversé par un ruisseau, lieu de naissance de Fleur Bayron il y a plus de 20 ans.
Fleur Bayron est issue d'une sélection parcellaire faite en fonction de l'âge de la vigne, de la parfaite maturité des raisins et de l'état sanitaire de la vendange.

TERROIR :

Graves et calcaire d'argile pyrénéens.

SUPERFICIE :

15 hectares

ENCEPAGEMENT :

70 % Merlot.
30 % Cabernet Sauvignon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges comme le bœuf, le canard et le gibier mais aussi avec des fromages comme le brebis et le comté.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.
HVE3 à partir du millésime 2019.







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.fr