

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

FLEUR BAYRON

AOC LISTRAC- MEDOC



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.

Graves et calcaire d'argile pyrénéens.
30 hectares

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

70 % merlot
30% cabernet sauvignon.

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

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 et des fromages comme le brebis et le comté.



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