

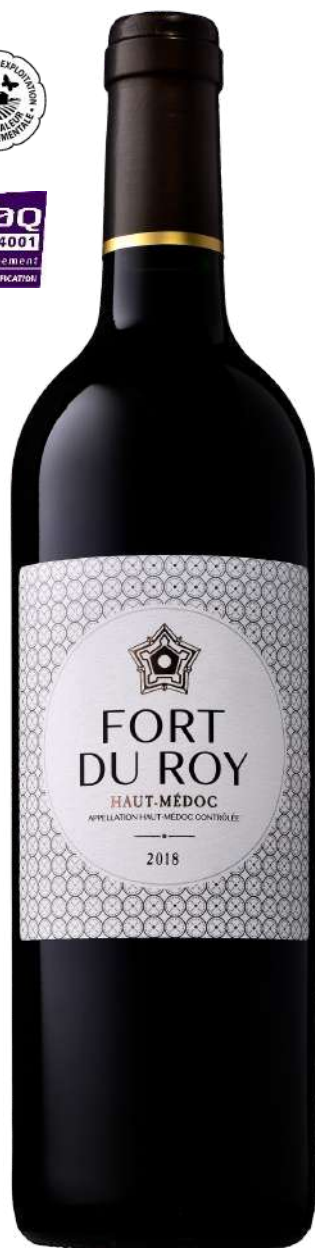
UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

FORT DU ROY

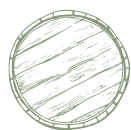
AOC HAUT-MEDOC



Sélection haut de gamme de la Cave de Cussac. La vendange provient des vignes de 15 adhérents viticulteurs dont les apports sont sélectionnés et seules ont droit à faire du fort du Roy les vignes les plus anciennes et les meilleures.



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
10 hectares



Vinification traditionnelle médocaine en Cuves thermo-régulées. Elevé 12 mois en barriques de chêne.
Mis en bouteille à la propriété.



50 % merlot
50% cabernet sauvignon



Rendement : Entre 40 et 55 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 comme le bœuf, le canard et l'agneau mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.



MILLESIME 2020 : 2** guide Hachette 2024



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