



# FORT MEDOC

## A.O.C

### HAUT-MEDOC

#### UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac  
33 480 Listrac-Médoc  
F R A N C E

T : +33 556 58 03 73

F : +33 556 58 07 22

contact@medoc-export.com

**TERROIR** Graves et terres argilo-calcaire

**SUPERFICIE** 20 hectares

**CEPAGES** 50 % merlot  
45 % cabernet sauvignon  
5 % cabernet franc

**TECHNIQUE**  
Rendement : entre 40 et 50 hl/ha  
Vinification traditionnelle médocaine  
Vinification avec thermorégulation en  
cuves inox  
Mis en bouteille à la propriété

**SERVICE** Température de service : 17/ 18 ° c  
Déguster 1 à 2 heures avant le service  
Le vin n'est pas traité, les sédiments sont naturels

**ACCORDS** Plats : Bœuf, Canard, Agneau  
Fromages : Sheddar, Comté, Brebis, Camembert

**PALMARES** MILLESIME 2005 : médaille d'Argent au concours Bordeaux Aquitaine 2008

