

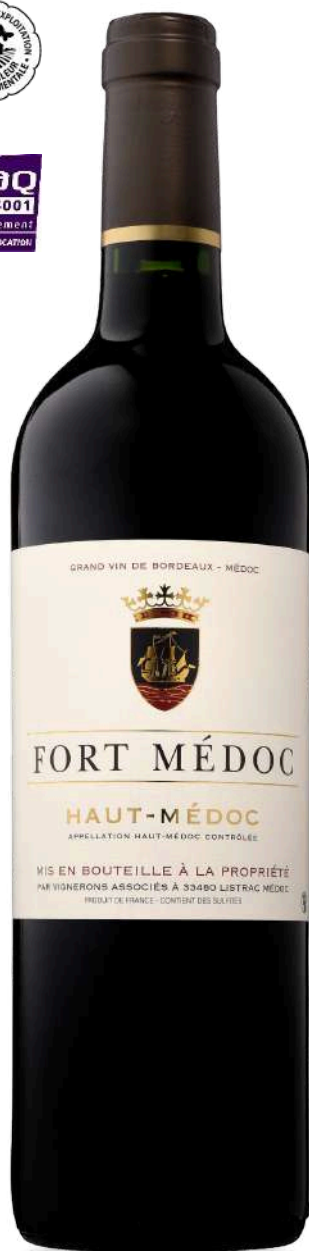
UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

FORT MEDOC

AOC HAUT- MEDOC



Fort Médoc était, jusqu'en 2017, la cuvée historique de la cave des Viticulteurs du Fort Médoc. Aujourd'hui produite par les Vignerons Associés de Moulis, Listrac et Cussac-Fort-Médoc, elle est une parfaite représentation d'un vin issu de l'AOC Haut-Médoc : puissance, équilibre et rondeur.



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
20 hectares



Vinification traditionnelle Médocaine en Cuves thermos-régulées. Mise en bouteille à la propriété.



50 % merlot
45% cabernet sauvignon
5% cabernet franc



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 comme le bœuf, le canard et l'agneau mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.



MILLESIME 2019 : 3*** COUP DE CŒUR Guide Hachette 2023.



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