

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

LE GRAND PAROISSIEN

AOC HAUT-MÉDOC



Voilà un grand Médoc ! Sélection parcellaire, vieilles vignes, petitrendement, élevage parfaitement maîtrisé enbarriques de chêne donnent à ce vin toute la concentration et l'élégance que l'on attend d'un Haut-Médoc. Situé au Nord de Saint-Estèphe, sur une croupe graveleuse, cette production confidentielle est primée tous les ans.



Croupes de graves et sols argilo-calcaire.
5 hectares.



40 % Merlot.
55 % Cabernet Sauvignon.
5 % Petit Verdot.



Vinification traditionnelle médocaine avec macération de 15 jours à 3 semaines. Elevage de 12 mois en barriques de chêne. Mis en bouteilles à la propriété.



Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Age moyen des vignes : 30 ans. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne. HVE3 à partir du millésime 2018.



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 2022 : 1* guide hachette 2026.

MILLESIME 2020 : Argent Bordeaux 2023, 1* guide Hachette 2024.

MILLESIME 2019 : 2** guide Hachette 2023.

MILLESIME 2016 : Médaille d'OR Paris et Bordeaux 2018 + 1* Guide Hachette 2020.



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