

GRAND SAINT BRICE

AOC MEDOC



HISTORIQUE :

Cette cuvée créée en 1985 est le fruit de la sélection des plus beaux terroirs argilo-calcaire et graveleux de la cave Saint-Brice. Cette cuvée haut de gamme est un grand classique de l'appellation, à la fois puissant et fruité, taillé pour la garde.

TERROIR :

Graves garonnaises et sols argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

20 hectares

ENCEPAGEMENT :

50 % Merlot.
50 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine.
Elevage de 18 mois dont 12 mois en barriques (1/3 de fûts neufs).
Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.
Mis en bouteilles à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

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.

PALMARES :

MILLÉSIME 2020 : Or Bordeaux 2022
MILLÉSIME 2018 : 1* Guide Hachette 2022
MILLÉSIME 2017 : Médaille d'Argent Paris 2019 + Argent Bordeaux 2019 + 1* Guide Hachette 2021
MILLÉSIME 2014 : Médaille de Bronze Decanter 2017
MILLÉSIME 2011 : Médaille d'Argent à Bordeaux

