

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

GRAND SAINT BRICE

AOC MÉDOC



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.



Graves garonnaises et sols argilo-calcaire.
Sélection de 20 hectares



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.



50% Cabernet Sauvignon.
50 % Merlot.



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



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 : Médaille d'Argent Bordeaux 2024.

MILLESIME 2020 : Médaille d'Or Bordeaux 2022.

MILLESIME 2018 : Médaille d'Argent Bordeaux, 1* guide Hachette 2022.



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