

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

GRAND LISTRAC

AOC LISTRAC- MEDOC



Marque leader de l'A.O.C. Listrac-Médoc, créée en 1935 et distribuée aux 4 coins du monde, GRAND LISTRAC est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse. Seuls les meilleurs raisins entrent dans son assemblage. C'est un vrai vin de terroir, dense et fruité, qui peut se boire dès 3 ans et se garder plus de 10 ans.



Graves et argilo-calcaire.
70 hectares



Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées. Elevage légèrement boisé.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5 % Petit Verdot



Rendement : entre 40 et 50hl / ha.
Travail du sol mécanique. Culture raisonnée.
Tri des raisins à la vigne. HVE 3 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, des sauces aux champignons mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.



MILLESIME 2022 : Or Paris 2024, 2** Coup de Cœur GH26.
MILLESIME 2019 : 90 Decanter, Or Lyon 2023, Or Bordeaux 2023.
MILLESIME 2018 : Or Lyon 2022, Or Bordeaux 2022, Argent Bruxelles 2022.
MILLESIME 2016 : Argent Bordeaux 2019.



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