

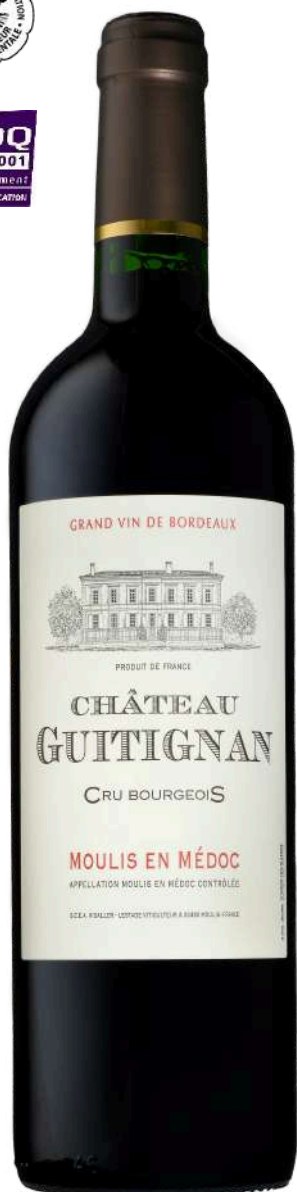
UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHATEAU GUITIGNAN

AOC MOULIS EN MEDOC



Classé Cru Bourgeois en 1932, Guitignan existait au XVIIème siècle et appartenait déjà à la famille Lestage. Il bénéficie tout simplement des sols les plus réputés de l'appellation, situés entre les groupes graveleux de Brillette et de Grand Poujeaux. Il se caractérise par le parfait équilibre entre puissance et délicatesse.



Graves garonnaises.
7,5 hectares



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



60 % Merlot.
32 % Cabernet Sauvignon.
5 % Cabernet Franc.
3 % Petit Verdot.



Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/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.



2022 : 92 Wine Enthusiast, 90 Vinous, OR Paris 2025, 1*GH26.
2021 : Argent Lyon 2025.
2020 : 91 James Suckling, 15,5 Jancis Robinson,
91 Vinous Neal Martin.
2019 : Médaille d'Argent Paris 2022, 91 Wine Enthusiast, 89
Decanter, 2** GH 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