

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

LA PAROISSE

AOC HAUT-MÉDOC



LA PAROISSE est la marque historique de la cave fondée en 1934 dans le village de Saint-Seurin de Cadourne.

Situé à proximité de Saint-Estèphe, sur d'excellents terroirs de graves, ce vin est particulièrement apprécié des connaisseurs locaux. C'est une preuve de grande qualité et de typicité de ce vin ancré dans notre patrimoine régional.



Graves garonnaises et terres argilo-calcaire.
Sélection de 15 hectares



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées.
Cuvaion de 15 jours minimum. Elevage de 12 mois en cuves.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



50% Cabernet Sauvignon.
50 % Merlot.



Enherbement intégral, ébourgeonnage et effeuillage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha.
Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec des rognons de veau à la moutarde, des spaghetti sauce aux truffes ou un plateau de fromages.



MILLESIME 2022 : Or Lyon 2025, 1* guide Hachette 2026.

MILLESIME 2020 : Argent Paris 2023, Or Lyon 2023, Argent Bordeaux 2023.

MILLESIME 2016 : Médaille d'Or Féminale de Beaune.
Citation 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