

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU QUIMPER

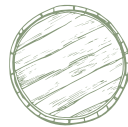
AOC HAUT-MÉDOC



Cette propriété historique de la commune de Saint-Seurin de Cadourne touche Saint-Estèphe. Ce domaine de 9 hectares, planté en grande partie sur un plateau graveleux produit des vins d'une grande finesse et complexité aromatique, proche de ses illustres voisins.



Plateau argilo-calcaire. Plateau Graveleux.
9 hectares



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées. Cuvaison de 15 jours minimum. Elevage de 6 mois en barriques de chêne. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



61% Cabernet Sauvignon.
39 % 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 paupiettes de veau, un sauté de porc, un civet de lapin ou un plateau de fromages.



MILLESIME 2020 : Médaille de Bronze Bordeaux 2022.

90/Argent Decanter 2023.

MILLESIME 2019 : Médaille d'Argent Bruxelles 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