

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

LA ROSE PAUILLAC

AOC PAUILLAC



Marque emblématique de Pauillac créée en 1933. La Rose est issue d'une sélection parcellaire méticuleuse. La plupart des parcelles qui la composent, de petites tailles, sont travaillées minutieusement, comme un jardin. C'est un vin très expressif, marqué par les arômes de fruits noirs et de réglisse, légèrement fumés.



Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires.
23 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves béton avec maîtrise des températures entre 25 et 27°C. Cuvaion de 3 semaines minimum. Elevage de 12 mois en barriques de chêne Français avec 40% de neuves et 60% d'un vin. Mise en bouteilles à la propriété après 18-20 mois d'élevage.



51% Cabernet Sauvignon.

42 % Merlot.

7% Cabernet Franc et Petit Verdot.



Age moyen du vignoble : plus de 30 ans. Densité de plantation : 8500 pieds / ha et plus. Travail du sol mécanique. Taille en Guyot double. Traitements raisonnés sans CMR ni insecticide. Rendement moyen : Environ 50 hl / ha. Tri des raisins à la vigne. Vendanges 60% manuelles et 40% mécaniques.



Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à 2 heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un risotto aux cèpes, une épaule d'agneau (de Pauillac !), volailles rôties et plateau de fromages.



MILLESIME 2020 : Médaille d'Or Challenge International 2023, 92 Decanter 2023, 2** guide hachette 2024.

MILLESIME 2019 : 91-93 Yves Beck, 1* guide Hachette 2023.

MILLESIME 2018 : Médaille d'Or Challenge International 2021, 92 Decanter WWA 2021.

MILLESIME 2014 : Médaille de bronze Decanter 2017.



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