

SAINT BRICE

AOC MEDOC



HISTORIQUE :

Saint-Brice est la plus ancienne cuvée de la cave, créée en 1934. Elle provient de vignobles plantés sur les communes de Saint-Yzans, Saint-Christoly, Couquèques, Blaignan et Ordonnac. Le Saint-Brice est reconnu depuis des décennies par la clientèle locale, gage d'authenticité et de qualité.

Le Merlot, majoritaire dans cette partie du Médoc, produit un vin puissant et structuré, un peu épicé, tandis que le Cabernet Sauvignon produit un vin tendu et d'une grande fraîcheur.

TERROIR :

Graves garonnaises et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

20 hectares

ENCEPAGEMENT :

70 % Merlot.
30 % Cabernet Sauvignon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine. Elevage de 18 mois en cuves. Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.

SERVICE ET ACCORDS :

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 le gibier mais aussi avec des fromages comme le vieux gouda.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

