

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

SAINT BRICE

AOC MEDOC



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.



20 hectares.

Graves garonnaises et argilo-calcaire.



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



70 % Merlot.

30 % Cabernet Sauvignon.



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



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.



MILLESIME 2023 : Médaille d'Or Bordeaux 2025.

MILLESIME 2022 : Médaille d'Or Bordeaux 2024.



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