

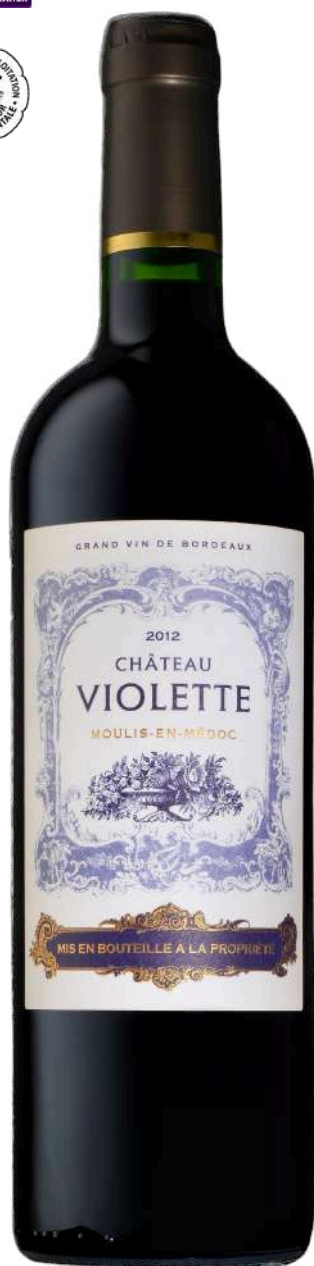
UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU VIOLETTE

AOC MOULIS EN MEDOC



L'origine du château Violette remonte au tout début du XXème siècle. Monsieur Bégu acquiert quelques hectares de vignes hybrides dans une vente aux enchères. Son fils Pierre Fernand, prend la suite et replante tout le vignoble. Joëlle et Monique, ses deux filles, reprennent le flambeau en 2002. Le nom de Violette vient des violettes qui poussent entre les rangs de vigne.



Graves Garonnaises et argilo-calcaire.
5 hectares.



Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.
Cuvaion de 3 semaines minimum.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



60 % Merlot
40 % Cabernet Sauvignon.



Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol
mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.
HVE3 à partir du millésime 2019.



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 brebis et le comté.



MILLESIME 2023 : Or Paris 2025.
MILLESIME 2022 : Or Paris 2024, 1*GH26.
MILLESIME 2020 : Or Paris 2022, 93-94 Terre de Vins.
MILLESIME 2019 : Argent Feminalises 2022,
2** guide Hachette 2023.
MILLESIME 2018 : Or Feminalise 2021.



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